

Pečená krůta nadivoko s jablky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Testudo



Suroviny

olej

1 ks krůta

podle chuti:

10 dkg slanina

sůl

6 ks jablko

černé pivo

1 balíček koření na divoká masa

Postup

Krůtu dobře očistíme a omyjeme vlažnou vodou. Jablka očistíme, zbavíme jádřinců a nakrájíme je na kousky. Slaninu nakrájíme na kostičky a smícháme s jablky.

Vnitřek krůty vyložíme pokrájenými jablky. Maso osolíme, posypeme kořením na divoká masa a vložíme do hlubokého pekáčku s poklicí. Trochu podlijeme olejem a pečeme.

Průběžně maso přeléváme vypékající se šťávou, podléváme černým pivem. Před dopečením obložíme krůtu slaninou.

Krůtu nadivoko s jablky pečeme maximálně 2 hodiny - podle velikosti krůty.

Hotovou pečenou krůtu nadivoko s jablky podáváme s houskovým knedlíkem a sladkokyselým zelím.

Poznámka:

Krůtí maso je velmi chutné a v období svátků našimi hosty žádané. Proč nepřipravit krůtu podle jednoduchého receptu?

Hlavní chod

Poznámka

Krůtí maso je velmi chutné a v období svátků našimi hosty žádané. Proč nepřipravit krůtu podle jednoduchého receptu?