

Nadívaná pečená krůta

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: MAGGI



Suroviny

1 krůta
1 krůtí játra
1 vařený žaludek
1 srdce
3 vejce
160 g slaniny | 100 g strouhanky
20 g cibule
1 sáček MAGGI Šťáva ke kuřeti
1 špetka strouhaného muškátového oříšku
3 lžíce smetany
10 g hladké mouky
200 g másla
sůl

Postup

Nohy nasekni pod klouby a vytáhni šlachy. Nádivka: 0,5 másla utři se 3 žloutky, osol, okořeň muškátovým oříškem a přidej naškrábaná játra, rozsekaný vařený žaludek i srdíčko a vše promíchej. Na 0,3333333333333333 dávky slaniny osmaž pokrájenou cibuli. Prochladlé přidej do nádivky. Zahusti strouhankou zvlhčenou smetanou. Vmíchej sníh ze tří bílků. Hmotou naplň vole a zašij je. Zbylou slaninou prošíkuj krůtu osol a dej na rozpuštěné máslo v pekáči. Peč za stálého přelévání vypečenou šťávou a přidej MAGGI Šťávu ke kuřeti. Šťávu po vysmahnutí zapraš trochou mouky.