

Krůtí stehna se zeleninou v pomalém hrnci

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23616



Suroviny

Ingredience:

2 krůtí stehna, jen dolní část

sůl

pepř

2 PL olivového oleje nebo másla

1 cibule, nakrájená

2 karotky, nakrájené na 1 cm plátky

2 stonky rapíkatého celeru, nakrájené na 1 cm kousky

2 stroužky (nebo víc) cesneku, jemne nakrájeného

250 ml cerstvých zampionu, nakrájených na 1 cm plátky, nebo 150 ml konzervovaných zampionu bez nálevu

1 KL cerstvého rozmarýnu, drobne nakrájeného - nebo jiná bylina podle chuti

120 ml suchého vína

Postup

Příprava:

Ze stehen stáhněte kuzi. V kastrole rozehřejte olej nebo máslo. Stehna osolte, opeprete, orestujte je na oleji do hněda a vložte je do pomalého hrnce. Do kastrolu dejte zeleninu a rozmarýn a za občasného promíchání restujte pár minut. Prilejte víno, vse v pánvi odvarte a nalejte na stehna.

Varte zakryté na HIGH asi 3 hodiny nebo na LOW 6-8 hodin až je maso mekké.

Tip: Množství surovin v receptu lze zdvojnásobit a extra porci zmrazit.

Doporučená příloha:

Stouchané brambory, rýže, testoviny.