

Krocan s mandlovou náplní



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 10

7642 kalorií , 3 g cukrů , 769 g tuků , 69 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/krocan-s-mandlovou-naplni>

Příprava

Očistěného a vypitvaného moriaka umyjeme, odrežeme krk, posolíme zvonku i znútra a necháme odležať niekoľko hodín. Brušnú dutinu a hrvoľ naplníme pripravenou plnkou, otvor zašijeme. Celého moriaka potrieme maslom, zvyšok dáme na pekáč, naň položíme naplneného moriaka. Navrch položíme plátky slaniny a pri častom podlievaní vlastnou šťavou, prípadne horúcou vodou, upečieme na červenohnedo. PLNKA: Pokrájané žemle pokvapkáme vínom a polejeme smotanou. Maslo, žltky, soľ, strúhanú citrónovú kôru a muškátový orech vymiešame do peny, pridáme mandle posekané nadrobno, rozmočené žemle a všetko spolu dobre premiešame. Z bielkov ušľaháme tuhy sneh a zľahka ho primiešame do plnky.



Tip k receptu

Upečeného moriaka i plnku pokrájame na porcie a podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

Ingredience

- ✓ 1 menší krocan cca 3-3.5 kg
- ✓ 100 g másla
- ✓ 100 g uzené slaniny
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ Náplň: 3-4 housky
- ✓ 50 ml bílého vína
- ✓ 50 g másla
- ✓ 100 ml zakysané smetany
- ✓ 3 vejce
- ✓ trošku citronové kůry
- ✓ trošku strouhaného muškátového ořechu
- ✓ 50 g oloupaných mandli
- ✓ trošku jemné strouhanky

Kategorie

Výjimečný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Hlavní chod