

# Krůta na majoránce



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 3h 0min  
Celkový čas: 3h 15min , Porce: 4

1178 kalorií , 0 g cukrů , 121 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruta-na-majorance>

## Příprava

Menší krůtu nasolíme, lehce poprášíme majoránkou a prospěkujeme polovinou slaniny. V pekáči rozejdeme máslo, přidáme na kostičky nakrájenou zbylou slaninu a vložíme krůtu. Pečeme v předehřáté troubě na 170° C. Pečeme pomalu, průběžně podléváme horkou vodou. Během pečení z okrajů pekáče seškrabujeme připečenou šťávu. Průběžně krůtu šťávou podléváme. Pečeme až 3 hodiny podle velikosti. Podáváme s vařeným bramborem nebo kaší.



### Tip k receptu

Šťávu z výpeku můžeme zaprášit moukou a ještě chvíli povařit.



## Ingredience

- ✓ 1 menší krůta
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 150 g slaniny
- ✓ 100 g másla
- ✓ 2 lžičky majoránky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Hlavní chod