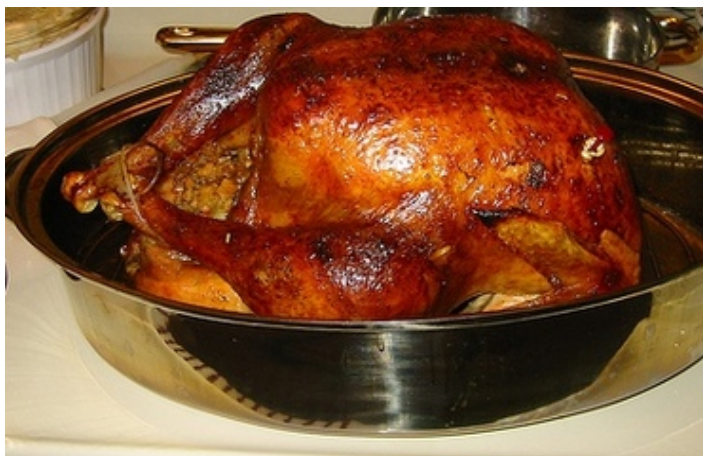


Krůta s nádivkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 4

2247 kalorií , **1 g** cukrů , **171 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruta-s-nadivkou>

Příprava

Bůček nakrájíme na kousky a s nakrájenou cibulí osmažíme dozlatova. Srdce, játra a uvařený žaludek pomeleme, přidáme rozetřený česnek, vejce, kmín, majoránku, bůček s cibulí, pepř a sůl dle chuti. Nakonec přidáme strouhanku, mléko dle potřeby, aby nám vznikla mírně lepkavá směs. Krůtu omyjeme pod tekoucí studenou vodou, osušíme, nohy nasekneme pod klouby a vytáhneme šlachy. Poté krůtu osolíme vně i uvnitř a do břišní dutiny vložíme připravenou směs. Krůtu uzavřeme, nohy k sobě svážeme a dáme na pekáč. Přidáme nakrájené máslo a podlijeme bujónem. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a ještě pečeme 2 hodiny. Po celou dobu pečení krůtu co 20 minut poléváme vypečenou šťávou.

Ingredience

- ✓ 1 menší krůta
- ✓ sůl
- ✓ 1 vařený žaludek
- ✓ 1 játra z krůty
- ✓ 1 srdce z krůty
- ✓ 2 cibule
- ✓ 3 lžíce strouhanky
- ✓ 200 g másla
- ✓ 5 stroužků česneku
- ✓ 1/2 lžičky kmínu
- ✓ pepř
- ✓ 1 vejce
- ✓ 50 ml mléka
- ✓ 1 lžička drcené majoránky
- ✓ 100 g uzeného bůčku
- ✓ 400 ml drůbežího bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod

