

# Krůtí country kýta



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

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

1137 kalorií , 1 g cukrů , 101 g tuků , 34 g bílkovin

Autor: Petra

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-country-kyta>

## Příprava

Krůtí stehno omyjeme a spolu s očištěnou cibulí, česnekem, solí, pepřem a novým kořením povaříme (cca 1h). Vodu scedíme a zbytek vložíme do zapékací misky s víkem. Dno misky předtím vymažeme olivovým olejem a vyložíme kousky slaniny. Pak teprve vložíme stehno posypané směsí country grilu a kolem dokola cibuli a česnek (můžeme přidat i nějakou čerstvou cibuli nakrájenou na kolečka). Zbytkem slaniny obložíme stehno (aby slanina nepadala, pomůžeme si párátky). Uzavřené pečeme dalších 30-45 minut. Poté víko odstraníme a dopékáme, at se nám slanina pěkně vyškvařuje na stehno.

## Ingredience

- ✓ 1 krůtí stehno
- ✓ 20-30 dkg anglické slaniny
- ✓ 2 cibule
- ✓ 8 stroužků česneku
- ✓ sůl
- ✓ 4 kuličky nového koření
- ✓ 4 kuličky celého pepře
- ✓ 4 lžice olivového oleje
- ✓ Country gril - koření směs

## Kategorie

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

