

Krůtí stehno - pečené



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 3

490 kalorií , 12 g cukrů , 41 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-stehno-pecene>

Příprava

Pekáček vymažeme máslem a nasypeme do něj cibuli nakrájenou na nudličky. Vložíme maso nasolené ze všech stran kůží nahoru. Potřeme částí rozpuštěného másla, podlijeme vodou a přikryté pečeme do měkka (asi hodinu) při 170°C. Poté potřeme zbylým máslem promíchaným s kořením a odkryté dopečeme při 200°C do červena. Podáváme s bramborovým knedlíkem.



Tip k receptu

Podávat můžeme se zelím a bramborovým knedlíkem nebo jen s kaší.



Ingredience

- ✓ 1200 g krůtí stehno
- ✓ 300 g cibule
- ✓ 1,5 lžičky soli
- ✓ 50 g másla
- ✓ 1 lžička koření Zlatavé kuře
- ✓ 100 ml vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod