

# Pečená krůta na kari koření



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

3145 kalorií , 0 g cukrů , 205 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kruta-na-kari-koreni>

## Příprava

Krůtu omyjeme pod tekoucí studenou vodou, vysušíme, osolíme a posypeme kari kořením. Dáme do zapékací mísy, přidáme nakrájené máslo, podlijeme bujónem a přikryjeme víkem nebo alobalem. Pečeme 30 minut v predehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 90 minut. Po celou dobu pečení krůtu co 20 minut poléváme vypečenou šťávou.

## Ingredience

- ✓ 1 krůta
- ✓ sůl
- ✓ 2 lžíce kari koření
- ✓ 250 g másla
- ✓ 400 ml drůbežního bujónu

## Kategorie

Obyčejný den, Indická, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

