

Pečená krůta s ananasovou nádivkou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 30min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 6

2519 kalorií , 0 g cukrů , 250 g tuků , 35 g bílkovin

Autor: Milena

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

Příprava

Na 50 g másla dozlatova osmažíme nakrájenou slaninu a cibuli. Srdce a játra pomeleme, přidáme vejce, okapaný ananas, slaninu s cibulí, pepř a sůl dle chuti. Nakonec přidáme strouhanku, tymián, ananasovou šťávu z kompotu 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 ovocnou 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 krůta
- ✓ 200 g anglické slaniny
- ✓ 2 cibule
- ✓ 1/2 konzervy ananasového kompotu
- ✓ 400 ml drůbežního bujónu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 játra
- ✓ 1 srdce
- ✓ 1 vejce
- ✓ 3 lžíce strouhanky
- ✓ 200 g másla
- ✓ 1/2 lžičky sušeného tymiánu

Kategorie

Výjimečný den, Anglosaská, Léto, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Exotika, Labužník, Hlavní chod



