

Pečené krůtí stehno na šalvěji marinované v medu a ragů z růžičkové kapusty



Obtížnost: 

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

511 kalorií , 49 g cukrů , 18 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: HOJSADLO

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kruti-stehno-na-salveji-marinovane-v-medu-a-ragu-z-ruzickove-kapusty>

Příprava

Krůtí stehno osolíme a opepříme. Dáme do misky. Smícháme med, sojovou omáčku, bílé víno, a hořčici. Směsí potřeme maso a necháme marinovat. Marinované maso přendáme na pekáč polijeme zbytkem marinády a posypeme šalvějí. Pečeme za občasného polévání výpekem doměkka při 180°C asi 1 hodinu. Pokud je výpeku málo nebo se nám vypekl přidáme trochu vody, vývaru nebo vína. Nakonec přidáme lžíci másla. Mezitím na rozehrátém másle orestujeme nakrájenou cibuli, přimícháme očištěné a na půl překrájené kapustičky a podusíme do měkka. Zalijeme smetanou a provaříme (asi 5 minut). Nakonec dochutíme solí a bílým pepřem. Kapusta musí být měkká, jinak je nahořklá!



Tip k receptu

Když je maso hotové dejte ho na 5-10 minut pod gril, hezky se zbarví. Podáváme s různými druhy knedlíků, s bramborami nebo s noky.

Ingredience

- ✓ 600 g krůtího horního stehna bez kosti
- ✓ sůl a pepř
- ✓ 1 lžíce šalvěje
- ✓ 4 lžíce včelího medu
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 dcl bílého vína
- ✓ 1 lžička Dijonské hořčice
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 0,5 kg růžičkové kapusty
- ✓ 100 g másla
- ✓ 1/2 menší cibule
- ✓ 2 dcl smetany
- ✓ 2 g pepře bílého a soli dle chuti

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Hlavní chod

