

Pečení holubi se slaninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 0min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 3h 0min , Porce: 2

1454 kalorií , **0 g** cukrů , **137 g** tuků , **37 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/peceni-holubi-se-slaninou>

Příprava

Holuby oškebeme, vykucháme, omyjeme pod tekoucí vodou a osušíme. Do břišní dutiny dáme slaninu a česnek. Poté je osolíme, posypeme grilovacím kořením a dáme do zapékací misky. Přidáme nakrájené máslo a podlijeme vodou. Pečeme 20 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 40 minut. Po celou dobu pečení, holuby co 15 minut poléváme vypečenou šťávou. Při podávání ozdobíme petrželkou.

Ingredience

- 3 holuby
- 210 g slaniny
- 100 g másla
- 200 ml vody
- sůl
- 1 lžíce grilovacího koření
- 6 stroužků česneku

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

