

Grilovaná krůta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- krůta 1 ks
- mrkev 4 ks
- petržel 4 ks
- anglická slanina 200 g
- grilovací koření 100 g
- olej 1 l
- **Na nálev**
- mletý pepř 1 lžíce
- drcený kmín 1 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mletá pálivá paprika 1 lžička
- voda 2 l
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 600 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Do dvou litrů vody hodíme koření, na plátky pokrájenou, oloupanou cibuli a česnek
2. Osolíme podle váhy masa, které budeme napichovat (na 1 kg masa použijeme 15 g soli)
3. Nálev přivedeme k varu a vaříme cca 5 minut, pak ho necháme vychladnout

4. Vychladlý nálev přecedíme
5. Anglickou slaninu nakrájíme na delší hranolky, pak ji dáme do mrazáku zamrazit
6. Omytou, očištěnou zeleninu nakrájíme také na hranolky
7. Zeleninové hranolky spolu s mraženou anglickou slaninou, pomocí tenkého nože, vpravíme rovnoměrně do svaloviny krůty, tzv. ji prošpikujeme
8. Nyní krůtu napícháme připraveným nálevem a to pomocí injekční stříkačky s velkou jehlou.
9. V lednici necháme maso 2-3 dny uležet
10. Pak krůtu pozvolna grilujeme v celku, nejlépe na motorkem hnané otočné jehle
11. Při grilování krůtu potíráme nálevem připraveným z 1 l oleje a 100 g grilovacího koření
12. V průběhu grilování krůtu rovnoměrně, ze všech stran, ořezáváme
13. Vždy po oříznutí plátků masa krůtu opět potřeme potěrem z oleje a grilovacího koření.

Doporučení:

Potírání provádíme nejlépe pomocí větviček jalovce.

Poznámka:

do nálevu - 15 g soli na 1 kg krůty