

Krůtí stehna pečená na estragonu a jablkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- maso s krůtích stehen 500 g
- jablko 1 ks
- cibule 2 ks
- česnek 4 stroužek
- řapikátý celer 2 ks
- sušené švestky 6 ks
- bílé víno 2 dl
- sušený estragon 1 špetka
- mořská sůl 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- máslo 2 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1

Přehřejte troubu na 200 °C.

2

Do římského hrnce nebo zapékací nádoby s poklicí dejte cibuli, jablka, celer, česnek a švestky. Maso

omýjte, osolte, opepřete, okořeňte estragonem a dejte do pekáče k ostatním ingrediencím, ještě vše podlijte vínem a navrch masa položte dva plátky másla.

3

Pečte při 200 °C přiklopené přibližně 35-45 minut, pak maso zkontrolujte jestli se Vám zdá, že už začíná být propečené, snižte teplotu na 180 °C a dopékejte bez poklice dalších 15 minut dozlatova. Měla jsem menší kousek, ale velikost pečeně se může velmi lišit, tak musíte sami vyhodnotit dobu pečení.

Poznámka:

jablko nakrájíme na 8 měsíčků a zbavíme jadřinců, cibuli na čtvrtky, česnek na plátky, řapikatý celer na kosky 4 cm