

Krůta plněná žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- krůta 1 ks
- žampiony 300 g
- slanina 150 g
- tuk 30 g
- bobkový list 2 ks
- sůl 1.2 lžička
- pepř 1.2 lžička

Doba přípravy: 170 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 6

Postup:

1. Žampiony spaříme vařící vodou, necháme odkapat a pak nakrájíme na tenké plátky
2. Polovinu slaniny nakrájíme na kostičky, trochu roztavíme, přidáme nakrájené žampiony, bobkový list, mletý pepř, sůl a krátce podusíme
3. Krůtu osolíme uvnitř, naplníme vychladlou žampionovou směsí a necháme 24 hodin v chladničce proležet
4. Potom ji sešijeme nití, osolíme na povrchu, poklademe tenkými plátky zbývajících slaniny, vložíme na pekáč s roztaveným tukem a pečeme doměkka v troubě vyhřáté na 200 °C za častého podlévání horké vody.

Doporučení:

Příloha: Vařené brambory nebo rýže a kvěťákový nebo jiný zeleninový salát.