

Krůta na česneku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Krutí stehna 600 g
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Vařené brambory 250 g
- Citron 0.5 ks
- Petrželová nať 4 snítka
- Olivový olej 5 dl
- Masový vývar 1 dl
- Tabasco 1 lahev

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krutí stehna opláchneme pod tekoucí vodou, osušíme, osolíme, opepříme, potřeme dvěma stroužky prolisovaného česneku a vložíme do vhodně velké nádoby na pečení. Přidáme máslo, celé stroužky česneku (můžeme ponechat jednu celou paličku česneku vcelku, jen ji v polovině příčně rozkrojíme) a upečeme dozlatova. Před dopečením zalijeme vývarem a pokapeme citronovou šťávou. Cibuli oloupeme, nakrájíme na silnější plátky a osmažíme na olivovém oleji. Do usmažené cibule vložíme nakrájené vařené brambory, přidáme mletý pepř, pár kapek tabasca a na mírném plameni osmažíme. Směs smažených brambor a cibule přidáme ke kuřeti a chvíli společně podusíme. Před podáváním

šťávu přecedíme a ozdobíme petrželkou. Podáváme se zeleninovou oblohou nebo zeleninovým salátem.