

Krůtí maso pečené s bylinkami a glazovanou dýní

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Máslo (o pokojové teplotě) 10 lžíce
- Nasekaný rozmarýn 2 lžíce
- Nasekaná šalvěj 1 lžíce
- Nasekaný tymián + pár čerstvých bobkových lisů na ozdobu, sůl , pepř 2 lžíce
- Krůtí stehna 2 ks
- Krůtí křídla 2 ks
- Slanina, nakrájená na plátky 150 g
- Krůtí prsní řízky, krájené (cca 3 řízky) 700 g
- Velké mrkve, přepůlené 4 ks
- Velká cibule nakrájená na 8 dílků 2 ks
- Řapíkatý celej (stonky) 2 ks
- Na glazovanou dýni: 1 ks
- Dýně Hokkaido (2-3) 600 g
- Sůl, čerstvě namletý pepř 1 špetka
- Tmavý trnivoý cukr 100 g

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C a mřížku dejte na spodní pozici. Udělejte bylinkové máslo: v misce smíchejte máslo s rozmarýnem, šalvějí a tymiánem a hodně jej osolte a opepřete.
2. Krůtí stehna a křídla omyjte, osušte, zlehka ze všech stran osolte a poté pod kůží stehen i křídel opatrně dejte kousky bylinkového másla. Krůtí řízky rozložte na pracovní plochu, tak abyse překrývaly, navrch dejte rovněž plátky másla, zarolujte do roládky, omotejte slaninou a svažte kuchyňským provázkem. Jednotlivé porce masa ještě ozdobte čerstvými bobkovými listy. Mrkve, dílky cibule a celeru promíchejte, dejte do pekáče, zalijte 500 ml vody navrch dejte krůtí maso a zbylé máslo.
3. Přiklopené nebo zakryté alobalem pečte jednu hodinu, poté odklopte a za pravidelného podlévání pečte dvě hodiny. Na posledních 45 minut přidejte do pekáče dýni. Dýně rozkrojte, vydlabejte a nakrájejte na měsíčky, osolte, opepřete a promíchejte s cukrem a přidejte do pekáče.