Pečená krůta

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 8

- Krůta (á 5 kg) 1 ks
- Tymián 1 svazek
- Česnek 1 ks
- Máslo 150 g
- Dijonská hořčice 70 g
- Olivový olej 60 ml
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Kuřecí vývar 500 ml
- Med 90 g
- **NA ŠŤÁVU**
- Vypečená šťáva z krůty 0.5 hrnek
- Led 12 kostka
- Hladká mouka 35 g
- Kuřecí vývar 1 l

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C. Krůtu omyjte, dobře osušte a do břišní dutiny dejte svazek tymiánu a

přepůlenou palici česneku. Poté svažte nohy kuchyňským provázkem a prstem jemně oddělte kůži na prsou od masa, abyste vytvořili kapsu. Máslo smíchejte vidličkou s hořčicí a pak jim naplňte vzniklou kapsu na prsou. Poté dejte krůtu na mřížku do pekáčku, potřete olejem a důkladně osolte. Do pekáčku nalijte vývar, přiklopte lehce pomaštěným alobalem a pečte 3 hodiny. Poté alobal odklopte a pečte dalších 45 minut. Každou čtvrthodinku potírejte výpekem. Vyjměte z trouby a potřete medem.

Udělejte šťávu. Krůtu vyjměte z pekáče, dejte ji stranou, ale udržujte teplou. Vypečenou šťávu přelijte do rendlíku s kostkami ledu a počkejte, až se oddělí tuk a začne tuhnout. Dvě lžíce tuku dejte zpět do pekáčku, zbytek vyhoďte, šťávu zpod tuku uschovejte. Na tuk nasypte mouku a na středním ohni zahřívejte do světle jíšky. Šťávu smíchejte s vývarem, abyste získali litr tekutiny. Tu opatrně vlévejte na jíšku, prošlehejte a 4–5 minut povařte, aby obsah zhoustl. Podávejte společně, kousky krůty přelité hustou šťávou.