Krůtí svíčková

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Krůtí stehna 6 ks
- Slanina 200 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Olivový olej 3 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Mrkev 3 ks
- Petržel 1 ks
- Nakládaný celer 2 sklenice
- Zeleninový vývar 3 l
- Bobkový list 2 ks
- Nové koření 3 kulička
- Jalovec 3 kulička
- Smetana 1 kelímek
- Hladká mouka 3 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Houskový knedlík 2 ks
- Brusinky 1 sklenice

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Stehna omyjte, očistěte, pak je prošpikujte špalíky slaniny a ze všech stran osolte a opepřete. Olej a máslo rozpalte ve větším hrnci a postupně v něm maso ze všech stran opečte. Dejte stranou a naopak do hrnce dejte strouhanou mrkev, petržel i okapaný celer (lák uschovejte). Opékejte asi 10 minut. Pak do hrnce vraťte maso, zalijte vývarem, aby bylo maso ponořené, přilijte lák a přidejte bobkové listy, nové koření i jalovec. Přiklopené vařte 45 minut. Pak maso otočte, dejte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte další hodinu a půl, aby maso zcela změklo. Pak maso vyjměte a udržujte teplé. Vylovte koření a vyhoďte jej. Základ omáčky rozmixujte dohladka. Ve smetaně rozmíchejte mouku a nalijte do hrnce, přidejte zakysanou smetanu a 15 minut provářejte. Chuť dotáhněte solí, pepřem a citronovou šťávou. Omáčku s masem podávejte s knedlíkem a brusinkami.