

Krůtí stehna

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí stehna 4 ks
- sůl 1 lžička
- jablko neoloupané 1 ks
- slanina anglická 130 g
- tymián 2 snítka
- voda 200 ml
- pepř 0.5 lžička
- dle chuti brusinky 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Stehna osolíme, opepříme, zabalíme do plátků slaniny, vložíme do pekáče společně s jablkem bez jádřince, tymiánem, podlijeme vodou a pečeme, zpočátku v horké troubě. Po 10 minutách teplotu zmírníme a pečeme asi 50 minut. Posledních 10 minut pečeme bez poklice, aby byla slanina křupavá. Maso vyjmeme. Výpek se slaninkou i jablkem rozmixujeme tyčovým mixérem a získáme hrubozrnnou omáčku.

Stehna podáváme v celku nebo částečně vykostěná s noky, omáčkou a karamelizovanými jablky zdobenými brusinkami.