

Krůtí stehno na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- krůtí stehno 1 ks
- podle chuti sůl 1 ks
- hladká mouka 2 lžíce
- cibule 1 ks
- trocha oleje 1 ks
- čerstvý tymián 2 snítka
- červené víno 250 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Omyté krůtí stehno osolíme a obalíme v hladké mouce. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno.

Na pánvi rozpálíme olej a stehno na něm opečeme ze všech stran. Maso vyjmeme a ve výpeku orestujeme pokrájenou cibuli. Na ni vložíme zpět maso, přidáme snítky čerstvého tymiánu, podlijeme červeným vínem a zakryjeme poklicí. Zvolna dusíme do změknutí masa, v případě potřeby ještě podlijeme trochou vody.

Hotové maso vyjmeme a šťávu vyvaříme na menší objem. Šťávou pak přeléváme krůtí stehno na talíři. Podávat ho můžeme se šťouchanými bramborami, ale i s těstovinami nebo rýží.