

Krůtí srdce na jalovci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- husí sádlo 1 lžíce
- větší cibule 1 ks
- rozdrčený jalovec 10 kulička
- krůtí srdce 1 kg
- pepř a sůl podle chuti 1 ks
- masox 1 kostka
- menší pórek 1 ks
- proslazené sušené brusinky 1 hrst
- hladká mouka podle potřeby 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na lžíci husího sádla orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme v hmoždíři rozdrčené kuličky jalovce. Zlehka orestujeme a necháme provonět. Krůtí srdce nakrájíme podélně na nudličky a pořádně propereme ve vodě. Srdce přidáme do hrnce k opražené cibuli a krátce opečeme. Podlijeme trochou vody, osolíme, opepříme, vložíme masox a dusíme. Jakmile jsou srdce měkká (asi 45 minut), nakrájíme pórek na kousky a spolu s hrstí brusinek přidáme do hrnce k srdci. Zahustíme troškou hladké mouky rozmíchané ve vodě a vlijeme do hrnce. Necháme asi 15 minut provařit. Podáváme s těstovinami.