

Pečená krůtí stehna se zelným salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí stehna 2 ks
- větší cibule 2 ks
- vegeta, kmín, majoránka 1 ks
- hlávka bílé zelí 1 ks
- větší cibule 1 ks
- pepř, sůl, cukr 1 ks
- ocet nebo citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí stehna omyjeme vodou a osušíme. V tlakovém hrnci rozpálíme olej a zpěníme nakrájenou cibuli. Přidáme maso, posypeme kmínem, vegetou a majoránkou, nešetříme. Nakonec podlejeme vodou a dusíme doměkka přibližně 1 hodinu. Po uvaření nohy přendáme do pekáče a necháme připéct kůrku v troubě.

Bílé zelí nakrájíme na nudličky a vaříme v osolené vodě, dokud nezměkne. Vodu slejeme a do zelí v mícháme jednu nakrájenou cibuli. Je nutné cibuli vmíchat dokud je zelí teplé, aby v něm cibule změkla. Nakonec přidáme cukr, sůl, ocet a dochutíme pepřem. Podáváme s brambory.