

Krůta pečená po dalmácku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olivový olej 1 dl
- krůta 1 ks
- anglická slanina 150 g
- šunka 50 g
- bílé víno 1 dl
- **podle chuti**
- česnek 3 stroužek
- rozmarýn 1 ks
- sůl 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Česnek oloupeme a utřeme se solí. Šunku a třetinu slaniny nakrájíme na nudličky. Část rozmarýnu rozdrtíme. Šunku smícháme slaninou, špetkou soli, pepře a rozmarýnem.

Krůtu omyjeme a osušíme. Zevnitř i zvenčí je potřeme utřeným česnekem. Šunkovou směsí na několika místech krůtu obložíme. Prsa obložíme zbylými plátky slaniny.

Pak ji kolem dokola ovážeme, potřeme olivovým olejem, dovnitř vložíme větvičku čerstvého

rozmarýnu (anebo pár jehliček suchého), do pekáče nalijeme trochu oleje, krůtu pokropíme vínem, vložíme pekáč do předehřáté trouby a pečeme na 200°C skoro 2 hodiny. Poté odstraníme provázek, slaninu a rozmarýn a krůtu v troubě dopečeme do červena (asi ještě 1/2 hodiny až hodinu).

Krůtu pečenou po dalmácku podáváme s pečenými brambory, černými olivami a zeleným salátem.