Pečená krůtí stehna na rozmarýnu

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 3

- česnek 10 stroužek
- malá karotka 10 ks
- bílé suché víno 100 ml
- velká červená cibule 4 ks
- slanina 100 g
- krůtí stehno 2 ks
- větviček čerstvý rozmarýn 3 ks
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- vývar 200 ml

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Cibuli očistíme a rozkrojíme na čtvrtky. Stroužky česneku oloupeme a necháme vcelku. Slaninu nakrájíme na hranolky. Krůtí stehna i s kůží omyjeme a osušíme. Pod kůži stehen ze všech stran vtlačíme nakrájenou slaninu.

Dno pekáče poklademe nakrájenou cibulí, na ni položíme krůtí stehna, která proložíme větvičkami rozmarýnu a stroužky česneku.

Vše zakapeme olivovým olejem, osolíme, opepříme, podlijeme vínem a vývarem. Pekáč zakryjeme, vložíme do trouby a pečeme při 175 - 180 °C přibližně 3 hodiny. Asi 20 minut před dopečením k masu přidáme celé očištěné karotky a zakryté dopečeme. Přestože bylo maso po celou dobu pečení zakryté bude mít růžovou kůrku, bude odpadat od kosti, ale zůstane šťavnaté. Upečená stehna a karotku vyjmeme, maso vykostíme a uchováme na teple.

Odstraníme větvičky rozmarýnu a výpek s cibulí a česnekem necháme vysmahnout. Pak vše zaprášíme moukou, podlijeme vývarem, krátce povaříme a rozmixujeme dohladka.

Pečená krůtí stehna na rozmarýnu nakrájíme na porce, rozdělíme na nahřáté talíře, obložíme karotkou a přelijeme omáčkou. Podáváme s vařenými nebo šťouchanými bramborami.