

Krůta s ořechovou nádivkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Krůta o váze 3,2 kg 1 ks
- Mražený zelený hrášek 300 g
- Vejce 3 ks
- Máslo 120 g
- Lískové ořechy 100 g
- Kůrka z chleba 1.4 ks
- Větší cibule 1 ks
- Mléko 1 dl
- Olej 2 lžíce
- Vegeta 2 lžička
- Mletý pepř 1.2 lžička
- Sůl - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli orestujeme na 80 g másla, přidáme rozmrzlý hrášek a 5 minut podusíme. Odstavíme z ohně, vmícháme nasekané ořechy a na kostičky nakrájenou kůrku, ochutíme vegetou, pepřem a špetkou soli a vmícháme vejce rozšlehané v mléce. Touto nádivkou naplníme omytou a usušenou krůtu, otvor zašijeme, krůtu potřeme olejem, osolíme, vložíme do pekáče a pečete při 180°C 150 minut. Během pečení podléváme krůtu horkou vodou a přeléváme

výpekem a ke konci pečení přidáme do výpeku zbylé máslo. Z upečené krůty nůžkami odstrihneme stehna, pak nakrájíme prsa na plátky , odkrojíme křídla a nakonec nožem a následně nůžkami odstrihneme zadní část krůty s nádivkou, kterou nakrájíme na porce a přidáme k masu.