

Krůtí stehna se zeleninou a bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí stehna 4 ks
- Sladká mletá paprika 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Bílé víno 125 ml
- Vývar 500 ml
- Ocet 3 lžíce
- Růžičková kapusta 400 g
- Brambory 500 g
- Bobkový list 3 ks
- Tymián 1 snítka

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejeme na 200 stupňů. Krůtí stehna potřeme solí, pepřem a paprikou. V hrnci rozehřejeme olej a maso na něm opečeme. Zalijeme vínem a vývarem a dusíme v troubě asi 75 minut. Černý kořen oloupeme, nahrubo nakrájíme a ihned vložíme do octové vody. Růžičkovou kapustu očistíme, brambory oloupeme a rozčtvrtíme. Kapustu a černý kořen vaříme 10 minut v osolené vodě a scedíme. Zeleninu s bramborami, bobkovým listem a tymiánem přidáme ke stehnům 30 minut před koncem tepelné úpravy. Přilijeme zbylý vývar a podle potřeby osolíme.