

Krůta nadivoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krůta 1 ks
- divoké koření 3 lžíce
- jablko 4 ks
- hruška 2 ks
- slanina 100 g
- černé pivo 250 ml
- sůl a pepř 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 140 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Krůtu omyjte a osušte. Jablka i hrušky oloupejte, zbavte jader a nakrájejte na kousky. Slaninu nakrájíme na kostky a smícháme s ovocem. Směs dáme do krůty. Maso osolíme, opepříme, posypeme divokým kořením a vložíme do pekáče, který je vymazaný olejem. Pečeme na 160 asi 2 hodiny. Podle velikosti krůty. Maso přeléváme výpekem a podléváme pivem.

Poznámka:

Podáváme s houskovým knedlíkem a sladkokyselým zelím.