

Krůtí stehna s rajčátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř 2 špetka
- Čerstvá bazalka 2 snítka
- Olivový olej 5 lžíce
- Citron 0.5 ks
- Krůtí stehna (paličky - dolní část) 2 ks
- Houska 1 ks
- Čerstvý špenát 2 hrst
- Vývar 300 ml
- Cibule 1 ks
- Malá rajčata 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Celý česnek zabalíme do alobalu a pozvolna upečeme doměkka (asi 25 minut). Pak ho oloupeme, dáme do misky, osolíme, opepříme, přidáme nejemno nasekanou bazalku, tři lžíce olivového oleje, citronovou šťávu a vše dobře vidličkou rozmačkáme.

2. Očištěná krůtí stehna vykostíme. Ostrým tenkým nožem uvolníme kůži od masa tak, aby vznikla kapsa. Kapsu naplníme česnekovou pastou a uzavřeme ji párátkem.
3. Housku nakrájíme na malé kostičky a opečeme na zbylém oleji. Opečené krutony nasypeme do zapékací formy, poklademe je listy špenátu, zalijeme vývarem a vložíme krůtí maso.
4. Maso obložíme na osminky nakrájenou cibulí a rajčáty. Pečeme ve vyhřáté troubě při 180°C asi 45 minut. Podáváme s bramborami.