

Svíčková z krůtího masa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Krůtí maso 800 g
- Slanina 50 g
- Olej 1 hrnek
- Cibule 1 ks
- Zmrazená zelenina 400 g
- Nové koření 4 kulička
- Sůl (dle potřeby) 1 lžička
- Pepeř 8 kulička
- Citron 0.5 ks
- Hladká mouka 40 g
- Smetana 250 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí prsa protkneme slaninou, osolíme a v kastrole opečeme na oleji. Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, zeleninu a koření. Vložíme do pekáče, podlijeme a pečeme při 210°C za občasného podlití doměkka. Maso udržujeme v teple, koření vyjmeme a šťávu rozmixujeme. Nalijeme zpět do kastrolu, zakapeme citronovou šťávou. Mouku rozkvedláme se smetanou, přilijeme k zelenině a povaříme. Podáváme s knedlíkem.