

Krůtí svíčková na smetaně

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Krůtí maso prošpikujeme slaninou pokrájenou na klínky. Zprudka opečeme na oleji s tymiánem (2 snítky). Nakrájenou zeleninu (5 mrkví, 2 petržele, 1 celer) s cibulí orestujeme na másle. Přesuneme k masu, přidáme koření (3 bobkové listy 5 kuliček pepře 3 kuličky nového koření 1 lžička sušeného tymiánu) a plátky citronu. Podlijeme šálkem vody a pečeme zakryté 1,5 hodiny na 180 °C. Zeleninu po upečení propasírujeme. Přilijeme vývar a smetanu a necháme přejít varem. Dochutíme octem (2 PL), cukrem a hořčicí (2 ČL). Podáváme s knedlíkem, šlehačkou a brusinkami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Mrkev** - 400 g
- **Petržel** - 100 g
- **Celer** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 25 g
- **Tymián čerstvý** - 2 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 10 g
- **Nové koření celé 30 g** - 0.5 g
- **Krůtí maso** - 1000 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 300 g
- **Kuřecí bujón** - 10 g
- **Bobkový list 5 g** - 0.4 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Cukr krystal** - 10 g
- **Hořčice plnotučná 340 g** - 12 g
- **Pepř černý celý 20 g** - 1 g
- **Tymián 10 g** - 4 g
- **Olej řepkový** - 45 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 15 g
- **Uzená slanina 1000 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

