



Pečené krůtí stehno

Ingredience

krůtí stehno
česnek
olivový olej
tuk na vymazání pekáče
sůl
pepř
rozmarýn

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zdravé, neuděláte chybu

Česnek nakrájíme na tenké plátky, krůtí stehno omyjeme a lehce na pár místech nařízneme. Do vzniklých zářezů vtlačíme plátky česneku a rozmarýn. Smícháme asi 5 lžic olivového oleje se solí a pepřem a promícháme. Vzniklou směsí potřeme krůtí stehna ze všech stran. Takto namarinovaná stehna necháme v...

Pečené krůtí stehno - recept

Česnek nakrájíme na tenké plátky, krůtí stehno omyjeme a lehce na pár místech nařízneme. Do vzniklých zářezů vtlačíme plátky česneku a rozmarýn. Smícháme asi 5 lžic olivového oleje se solí a pepřem a promícháme. Vzniklou směsí potřeme krůtí stehna ze všech stran. Takto **namarinovaná**

stehna necháme v lednici několik hodin, aby maso nasáklo marinádu.

Krůtí stehna vložíme do tukem vymazaného pekáče a pečeme v troubě předem rozehřáté **na 200 °C asi 15 minut**. Poté podlejeme horkou vodou, aby se maso nepřipalovalo, překryjeme pekáč alobalem a pečeme **na 180 °C dalších cca 45 minut**. Následně alobal sundáme, maso polejeme výpekem (můžeme lehce zředit horkou vodou) a bez alobalu ještě dopečeme **asi 15 minut na 200 °C**, aby vznikla **křupavá kůrka**.

Když je **pečené krůtí stehno** hotové, nakrájíme jej na menší části a podáváme. Vhodnou přílohou je rýže, kterou polijeme výpekem. Pečené krůtí stehno je možné servírovat také s lehkým listovým salátkem či s bramborami na různé způsoby.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí