

Božíhodová krůta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 3h 0min
Celkový čas: 4h 0min , Porce: 8

2472 kalorií , **1 g** cukrů , **194 g** tuků , **80 g** bílkovin

Autor: mariana.dvorska

Odkaz: <https://srecepty.cz/bozihodova-kruta>

Příprava

Krůtu očistíme, osolíme ze všech stran a několik hodin předem ji potřeme olejem, aby byla křehoučká.

Připravíme si nádivku. Potřebujeme k tomu šunku, nakrájenou housku (politou mlékem - nesmí být napuštěná mlékem), utřené máslo se žloutky a tuhý sníh z bílků. Rozsekáme si kaštiny a vše promícháme.

Nádivkou plníme krůtu a zašijeme hrubou nití nebo zašpendlíme jehlicemi. Zbytek nádivky můžeme volně péci s krůtou. Na krůtu poté rozložíme plátky anglické slaniny, aby se charakteristická chuť dostala dovnitř krůty (raději si nařežeme silnější proužky). Pro šikovnější ruce bych radila krůtu slaninou prošpikovat. Pečeme přikryté víkem nebo alobalem a poslední hodinku alobal sejmeme a pečeme dokrupava.

Tip k receptu

Jedlé kaštiny můžeme zaměnit za 100 g nasekaných mandlí.



Ingredience

- 1 krůta
- 150 g anglické slaniny
- 150 g šunky
- 2 housky
- 1 sklenka mléka
- 1/8 másla
- 5 vajec
- olej
- sůl
- 100 g jedlých kaštanů

Kategorie

Vánoce, Britská, Zima, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod