

Pečená krůta na kari koření



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

3145 kalorií , **0 g** cukrů , **205 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecena-kruta-na-kari-koreni>

Příprava

Krůtu omyjeme pod tekoucí studenou vodou, vysušíme, osolíme a posypeme kari kořením. Dáme do zapékací mísy, přidáme nakrájené máslo, podlijeme bujónem a přikryjeme víkem nebo alobalem. Pečeme 30 minut v předehřáté troubě na 200 °C. Potom teplotu snížíme na 150 °C a pečeme dalších 90 minut. Po celou dobu pečení krůtu co 20 minut poléváme vypečenou šťávou.

Ingredience

- 1 krůta
- sůl
- 2 lžičky kari koření
- 250 g másla
- 400 ml drůbežího bujónu

Kategorie

Obyčejný den, Indická, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

