

Krůtí stehna se zeleninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

683 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **22 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-stehna-se-zeleninou>

Příprava

Krůtí stehna omyjeme a pokud jsou hodně velká tak je rozřízneme jakoby na půl. Potřeme je solí, pepřem, paprikou a rychle je opečeme ze všech stran na másle. Přilijeme vývar a dusíme v troubě asi 30 minut. Pak přidáme očištěné růžičky kapusty, oloupané a na čtvrtky nakrájené brambory a bobkové listy. Vše lehce posypeme kmínem, pokapeme octem, zalijeme vínem a pečeme dalších 40 minut. Přendáme na talíře a podáváme.

Ingredience

- 2 krůtí stehna
- 300 g růžičkové kapusty
- 500 g brambor
- špetka soli
- troška pepře
- troška sladké mleté papriky
- 2 lžíce másla
- 150 ml bílého vína
- 50 ml vývaru
- 1 lžíce bylinkového octa
- 2 bobkové listy
- troška kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod

