Pečené krůtí stehno na šalvěji marinované v medu a ragů z růžičkové kapusty

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 0min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: **4**

1425 kalorií , **49 g** cukrů , **105 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: hOJSADLO

Odkaz: https://srecepty.cz/pecene-kruti-stehno-na-salveji-marinovane-v-medu-a-ragu-z-ruzickove-kapusty

Příprava

Krůtí stehno osolíme a opepříme. Dáme do misky. Smícháme med, sójovou omáčku, bílé víno, a hořčici. Směsí potřeme maso a necháme marinovat.

Marinované maso přendáme na pekáč, polijeme zbytkem marinády a posypeme šalvějí. Pečeme za občasného polévání výpekem doměkka při 180°C asi 1 hodinu. Pokud je výpeku málo nebo se nám vypekl přidáme trochu vody, vývaru nebo vína. Nakonec přidáme lžíci másla.

Mezitím na rozehřátém másle orestujeme nakrájenou cibuli, přimícháme očištěné a na půl překrájené kapustičky a podusíme doměkka. Zalijeme smetanou a provaříme (asi 5 minut). Nakonec dochutíme solí a bílým pepřem. Kapusta musí být měkká, jinak je nahořklá!

Tip k receptu

Když je maso hotové dejte ho na 5-10 minut pod gril, hezky se zbarví. Podáváme s různými druhy knedlíků, s bramborami nebo s noky.

Ingredience

- 600 g krůtího horního stehna bez kosti
- sůl a pepř
- 1 lžíce šalvěje
- 4 lžíce včelího medu
- 1 dcl bílého vína
- 1 lžička Dijonské hořčice
- 1 lžíce másla
- 100 g másla
- 2 dcl smetany
- 2 g pepře bílého a soli dle chuti
- 1/2 menší cibule
- 0,5 kg růžičkové kapusty
- 1 lžíce sójové omáčky

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Hlavní chod