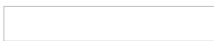


Vánoční krůta



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 2h 10min , Porce: 6

46644 kalorií , **11 g** cukrů , **514 g** tuků , **1276 g** bílkovin

Autor: oriestok

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

Příprava

Očistenú a osušenú morku naplníme osobitne pripravenou plnkou a zašijeme. Na povrchu ju ozdobíme mandľami, osolíme, uložíme na pekáč s olejom a dáme do vyhriatej rúry. Počas pečenia morku obraciame, aby koža rovnomerne zružovela a polievame olejom. Upečenú morku vyberieme, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou a opražíme. Zalejeme vývarom a varíme dovtedy, kým sa tuk neoddelí od šťavy. Morku nakrájame na porcie aj s plnkou a polejeme upravenou šťavou. **Příprava mandlí na ozdobenie morky:** Mandle sparíme, olúpeme a nakrájame do tvaru klina. Pomocou ostrého noža ich nahusto povpichujeme do prs a stehien morky. **Příprava plnky:** Žemle nakrájame na menšie kocky a pokropíme mliekom. Maslo a žĺtky vymiešame do peny, z bielkov vyšľaháme sneh, pridáme nadrobno posekanú zelenú petržlenovú vňať a nastrúhaný muškátový oriešok. Zvyšok mandlí nakrájame a pridáme do plnky, ktorú zľahka vymiešame. Plnkou naplním brušnú dutinu morky.

Ingredience

- 1 krůta
- 200 g mandlí
- 150 ml rostlinného oleje
- 2 lžíce hladké mouky
- 300 ml drůbežího vývaru
- 3 housky
- 200 ml mléka
- 100 g másla
- 4 slepičí vejce
- 1 list petržele
- troška muškátového ořechu

Kategorie

Vánoce, Britská, Zima, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod