

Pomalu pečená krůtí stehna na bramborách III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Med 2 lžíce
- Česnek, rozetřený 3 stroužek
- Dijonská hořčice 1.5 lžíce
- Čerstvý tymián 1.5 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Olivový olej + navíc na potřeni 1.5 lžíce
- Krůtí stehna 1.5 kg
- Sůl - dle chuti 2 lžička
- Pepř - dle chuti 4 špetka
- Čerstvá karotka 1 svazek
- Brambory, na měsíčky 8 ks
- Petržel, na hranolky 2 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prvních 5 přísad smíchejte v mise. Krůtí stehna důkladně osolte a opepřete - obojí se snažte do kůže vetřít a nechte 30 minut odpočinout v ledničce. Pak maso potřete marinádou a dejte do pekáčku. Troubu predehřejte na 150°C a stehna pečte asi 1,5 hodiny. Pak maso obložte pokrájenými kousky

brambor a petržele, zastříkněte extra olejem a 45 minut dopečte. Před podáváním nechte maso 15 minut odpočinout.