

Krůta na slanině

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 80 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krůtu opláchneme, protkneme polovinou dávky slaniny, mírně osolíme na povrchu i uvnitř. Zbylou slaninu nakrájíme na drobné kostičky, částečně roztavíme, přidáme polovinu dávky másla, nakrájenou cibuli, mírně osmahneme a zastříkneme vodou. Na cibuli se slaninou vložíme krůtu a za občasného přelévání výpekem a přidávání vody ji upečeme do nazlátlé barvy a doměkka. Krůtu vyndáme. Zbylou šťávu zjemníme zbylým máslem, podle potřeby dosolíme a krátce převaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 12 g
- **Krůtí maso** - 440 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 60 g
- **Pitná voda nesycená** - 280 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 28 g

