

# Labužnické krůtí maso zapečené s těstovinami

<https://varimesmarcelou.cz/labuznicke-kruti-maso-zapecene-s-testovinami>

Labužnické krůtí maso zapečené s těstovinami je skvěle chutnající pokrm do chladných zimních dnů pro celou rodinu. Maso si lze připravit večer den předem a s těstovinami je zapéct až druhý den.

## Na přípravu 4 porcí labužnického krůtího masa zapečeného s těstovinami budeme potřebovat

- 300 g [krůtích prsou](#), nakrájených na kostky 2x2 cm
- 320 g [těstovin](#) + sůl do vody na vaření těstovin
- Na marinádu
- 5 polévkových lžic Diplomatico RESERVA nebo slivovice
- 1 polévkovou lžící Solamylu
- 1 žloutek
- 1 čajovou lžičku soli
- 1 čajovou lžičku nahrubo nadrceného barevného pepře
- Mletý černý pepř, množství dle volby každého

### Na opečení masa

- 1 polévkovou lžící sádla nebo oleje
- 1 středně velkou [cibuli](#) nakrájenou na kostičky
- 1 čajovou lžičku najemno nakrájených jehliček [rozmarýnu](#)
- 10 cm nadrobno nakrájeného řapíku celeru (lze vynechat nebo naopak přidat i více)

### Na zálivku

- 100 g sýra Cheddar, nastrouhaného
- 3 celá syrová vejčička + 1 bílek
- 3 polévkové lžíce zakysané smetany
- Hrst nasekané [petrželky](#)
- 1 dl mléka
- 1 čajovou lžičku soli
- Na špičku nože [kajenského pepře](#) (lze vynechat)

### Dále si připravíme:

- Zapékací misku o vnitřním rozměru 15 x 25 cm
- Tuk na vymazání zapékací misky
- Strouhanku na vysypání zapékací misky
- Na posypání pokrmu 1 polévkovou lžící strouhanky nebo nastrouhaného sýra

**Pečení v troubě: na 190 °C 45 minut**

## Postup přípravy labužnického krůtího masa zapečeného s těstovinami

Do misky na naložení masa vložíme 1 žloutek, 5 polévkových lžic Diplomatico RESERVA nebo slivovice, 1 polévkovou lžící Solamylu, sůl a nahrubo nadrcený barevný pepř.



Metličkou prošleháme a do marinády vložíme nakrájené [krůtí maso](#). Maso s marinádou lžící promícháme, aby se maso obalilo marinádou. Misku zakryjeme a uložíme i do chladna. Necháme marinovat do druhého dne.



Druhý den, asi hodinu před osmažením masa, si misku s marinádou přineseme do kuchyně a znovu obsah promícháme.

Do pánve dáme sládko nebo olej a začneme zahřívát. Do horkého tuku vhodíme nakrájenou [cibuli](#) a nasekaný [rozmarýn](#), eventuálně i kousky řapíkatého celeru. Krátce, asi 2 minuty ji zasmažíme a pak přidáme celý obsah misky: maso i s marinádou.

Maso zprudka, asi 5 minut opékáme, až se nám jednotlivé kostky masa začnou od sebe oddělovat. Zdroj tepla vypneme a necháme vychladnout.



Nyní necháme zahřívát vodu na [těstoviny](#). Řádně ji osolíme, protože část soli musí do sebe vtáhnout těstoviny. Do uvařených [těstovin](#) už sůl nedostaneme, ani kdybychom je prosili. Při vaření těstovin se zásadně řídíme návodem výrobce.

Troubu zapneme na 190 °C a necháme zahřívát. Zapékací misku dobře vytřeme tukem (nejlepší je sádlo) a vysypeme strouhankou.

Do větší mísy, ve které budeme připravovat zálivku na těstoviny, rozklepneme 3 celá syrová vejce, přidáme i zbylý bílek, 3 polévkové lžice zakysané smetany, 1 dl mléka, 100 g nastrohaného sýra a hrst nasekané [petrželky](#). Vše metličkou prošleháme. Zálivku osolíme a můžeme přidat i trochu [kajenského pepře](#). Znovu prošleháme a ochutnáme, zda je zálivka dle našich představ.

K zálivce přidáme i celý obsah pánve s vychladlým osmaženým masem a čerstvě scezené [těstoviny](#). Měchačkou vše důkladně promícháme, aby se [těstoviny](#) v zálivce obalily.



Nyní vše přendáme do zapékací misky a povrch můžeme lehce posypat strouhankou nebo nastrouhaným sýrem.

Misku vložíme do vyhřáté trouby a zapékáme 45 minut.

Pokrm necháme lehce vychladnout a pak podáváme třeba s kompotem nebo s nějakým doma připraveným [salátem](#). V zimním období je výborný [salát z červené řepy a bylinek](#).