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 lžíci 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 lžíci 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 Chedar, nastrouhaného
- 3 celá syrová vajíčka + 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 lžíci 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 lžíci 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 sládlo nebo olej a začneme zahřívat. 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 zahřívat 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 zahřívat. 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 lžíce zakysané smetany, 1 dl mléka, 100 g nastrouhaného 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.