Indyczka faszerowana

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1605 razy.

Kuchnia włoska
1 indyczka
120 g ryżu
90 g masła
10 g mąki
4 kurze wątróbki
1 żółta papryka
1/2 cebuli
1 liść laurowy
1 seler naciowy
3 goź dziki
1 szklanka białego wytrawnego wina
2 łyżki wazowe rosołu
4 łyżki śmietany
sól
pieprz
gałka muszkatołowa

Oczyszczoną indyczkę naciąć wzdłuż grzbietu, tak aby oddzielić mięso od szkieletu i kości, zachowując kształt indyczki. Paprykę opiec w piekarniku, by łatwiej obrać ją ze skórki. Kurze wątróbki, oczyszczone i pokrojone, podsmażyć z 20 g masła. Ryż gotować 4 minuty,
odcedzić i wymieszać z 20 g masła. Pokrojoną w kostkę paprykę i wątróbki wymieszać z ryżem. Tak przygotowanym farszem nadziać indyczkę i zaszyć białą nitką. Dobrać rondel odpowiedni do pieczenia indyczki. Podsmażyć w nim 40 g masła, liść laurowy, seler, goź dziki, gałkę muszkatołową, cebulę; posolić , popieprzyć , a następnie włożyć do rondla indyczkę i dusić na małym ogniu. Po chwili wlać do garnka z indyczką wino i gotować jeszcze przez 2 godziny, podlewając stopniowo rosołem. Po upływie tego czasu wyjąć z rondla indyczkę, seler i cebulę, a do sosu wlać resztę rosołu, dodać 10 g masła i wsypać mąkę. Dokładnie wymieszać , przecedzić i połączyć ze śmietaną. Z tak przyrządzonym sosem podawać pokrojoną na porcję indyczkę.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD