

---

# Indyczka faszerowana

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1531 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 muskatołowa

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 muskatołową, 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD