
Indyk pieczony - nadzienie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5261 razy.

podróbki,

szyja z indyka,

2 szklanki wrzącej wody,

listek laurowy,

nacić selera,

sól,

5-6 szklanek suchego miękiszu chleba,

3 łyżki posiekanej natki pietruszki,

6 łyżek roztopionego masła

1/4 łyżki pieprzu,

1 1/2 szklanki posiekanego selera

masło

Ugotować podróbki i szyję w 2 szklankach wrzącej wody z listkiem laurowym, nacią selera i solą do smaku, aż będą miękkie. Przecedzić wywar i odstawić. Podróbki pokroić na małe kawałeczki i dodać do miękiszu. Połączyć z cebulą, natką pietruszki, roztopionym masłem, pieprzem i posiekanym selerem. Wlać odpowiednią ilość wywaru z podrobek i dobrze wymieszać.