Indyk pieczony z sosem poziomkowym na winie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3360 razy.

1 cały mały indyk lub 1/2 dużej tuszki,

6 dag tłuszczu,

4 dag margaryny,

sól

Nadzienie:

5 dag czerstwej bułki maślanej,

1/2 szklanki mleka,

wątróbka z indyka

6 dag tartej bułki,

6 dag rodzynków,

6 dag konfitur poziomkowych,

6 dag masła,

3 jajka,

sól,

1 dag cukru,

goź dziki

Sos: zob. przepis na naleśniki na białym winie z sosem poziomkowym

Sprawionego indyka opłukać , osączyć , natrzeć solą i zostawić na 12 godz. Przygotować nadzienie. Czerstwą bułkę maślaną namoczyć w mleku i odcisnąć . Wątróbkę opłukać i przepuścić przez maszynkę razem z bułką. Można ją również posiekać drobno nożem na deseczce i wymieszać z bułką. Utrzeć żółtka z margaryną na jednolitą masę, dodać rodzynki i konfitury poziomkowe, połączyć ze zmieloną wątróbką i bułką. Doprawić do smaku solą i cukrem, zmielonymi goź dzikami i dokładnie wymieszać . Ubić pianę z białek, dodać do nadzienia, ostrożnie połączyć , aby nie uszkodzić struktury piany. Nadziać indyczkę, zaszyć starannie grubą nitką. Ułożyć w brytfannie na stopionym tłuszczu, polać tłuszczem, wlać kilka łyżek wody i wstawić do nagrzanego piekarnika (180C) na 2-3 godz. W czasie pieczenia kilkakrotnie polewać powstałym sosem. Piec pod przykryciem; pod koniec odkryć i powoli zrumienić . Upieczoną indyczkę ułożyć na desce i dzielić , odcinając najpierw nogi, uda i skrzydła, potem odciąć podgardle i przeciąć piersi i plecy indyczki na 4-8 części. Układać je na półmisku mięso na spodzie, nadzienie z wierzchu polać sosem poziomkowym na winie.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>