
Indyk pieczony 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7476 razy.

Ja idyka robie tak:

nacieram lekko sola na 2 godziny przed pieczeniem.

Myje go i nacieram olejem z oliwek. Nadziewam szyje i do jamy brzusznej wkładam suszone sliwki. Indyk jest już gotowy do pieczenia.

A piekę go następująco (nigdy nie wyszedł suchy): Wkładam do dużego worka plastikowego, zawiązuję na koncu sznurkiem i robię trzy dziurki aby mogła para uciekać. Aha, zanim go tam zapakuje to wsypuje jedną łyżkę maki do tego worka i trochę daje selera (zielonych łasek pokrojonych w małe porcje).

Układam indyka w tej torbie na dużej blaszce (głębokość minimum 2-3 cm), wsadzam do dobrze nagrzanego piekarnika w ten sposób że torba nie dotyka piekarnika, tzn nigdzie nie zwisa po bokach ani jak się nadyma nie dotknie nagrzonej góry piekarnika. Piekę zależnie do wagi indyka.

Jeżeli indyk ma w sobie termometr to wiadomo kiedy, a jeżeli nie, to po wyglądzie też można się zorientować że jest już gotowy (będzie rumiany a udka trochę zaczynają się rozwałac).

From: evajp@aol.com (Evajp)

Dodając do każdego mięsa sol przed ugotowaniem, sami stwarzamy że mięso nie jest tak miękkie i kruche jak bez soli. spróbuj ugotować bez soli, jeżeli już musisz, to natrzyj mięso przyprawami magi / a najlepiej posolic i popieprzyć już na talerzu, a wtedy smak mięsa - niebo w garze spróbuj, nie zaszkodzi a może zmienisz zdanie From: "S. Kwiatkowski" <s.kwiatkowski@canada.com>

Oczywiście, indyk nie jest suchy, wręcz przeciwnie, tryska sokiem jak się go kraja od pierś. W worku również piekę inne mięsa, a także warzywa. Jaja jeszcze nie robiłam tym sposobem.

From: evajp@aol.com (Evajp)

sa specjalne torby zarówno odporne, które w USA i Canadzie można kupić.

From: "S. Kwiatkowski" <s.kwiatkowski@canada.com>