
Indyk pieczony 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6421 razy.

Ja robie indyka tak:

Calego ptaka myje, nacieram sola.

Przygotowuje nadzienie:

czerstwy chleb pokrojony w kostke, duzo winogron, rosol, ziola, sol, pieprz, wymieszac. Nadziewam glowny otwor i skore szyi. Układam piersia do gory na duzej, glebokiej blasze. Zawiazuje nogi, aby nadzienie za bardzo nie wycieklo. Nastepnie siekam na drobno dwie-trzy garsci swiezyc ziol, albo jedna garsc suchych. Biore duzy kawal gazy i skladam go na 4, zeby byl odpowiedniej wielkosci - wystarczajaco na zakrycie calej piersi i troche udek.

W miseczce mieszam pol szklanki bialego wina (moze byc rosol) i 1/4 szklanki roztopionego masla. W to wkładam gaze i ja tym nasaczam. Potem miedzy warstwy gazy rozsmarowuje posiekane ziola.

Tak przygotowanym okładem przykrywam indyka.

Nastepnie zakrywam folia metalowa, szczelnie. Wkladam do bardzo goracego pieca 200C/400F na dwie godziny. Po dwoch godzinach zmniejszam temperature do 165C/325F na przynajmniej nastepne 4 godziny. Potem odkrywam folie, zdejmuje okład ziolowy i pieke az zbrazowieje, jakies 45 minut. Nakrawam w pachwinie, zeby zobaczyc, czy jest calkiem dopieczony, bez zadnych rozowosci.

Wyjmuje z pieca, wyjmuje nadzienie i daje mu odpoczac przez 10 minut, bo latwiej sie wtedy kroi.

Sos robie z rosolu i z sosu z blachy. Podaje z ziemniakami puree, pomieszanymi z upieczonym czosnkiem. Koniecznie zurawiny albo borowki, koniecznie jakies zielone warzywo, jak np. fasolka szparagowa z buleczka.

Bigos tez jest swietny jako przystawka do indyka.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)