

---

# Indyk pieczony 3

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

Zmodyfikowano: 2008-11-27 09:44:00

Język: Polski

Odwiedzono: 16661 razy.

Sredniego indyka obmyj, obsypac przyprawami /pieprz/czerwona papryka w praszku, zielony koperek - drobno pokrojony najlepiej suszony albo pietruszka./ Tym wszystkim natrzec calego indyka z wierzchu i od srodka .

Rozprowadzic kosztke bulionu moze byc wolowa albo z drobiu,w 1/2 szklanki wody i prze wysmarowaniem indyka przyprawami polac go od /tylko/ srodka/wiecej soli nie potrzeba to co jest w bulionie wystarczy/

Dalej wypchac calego indyka jablkami./kwaskowe ze skorka-pokrojone na cwiartki/ spiac indyka wykalaczka , wlozyc do piekarnika w odpowiednim naczyniu /dno naczynia lekko posmarowac tluszczem/ po kazdej 1/2 godzinie wyciagnac i polac indyka na wierzchu 1/4 szklanki wina wytrawnego/na calego indyka powinno sie przygotowac okolo 1 szklanki wina /moze byc czerwone albo biale ,to zalezy tylko od gospodini/

Smacznego

Ja pieke sredniego indyka 5 kg -3 godz kazdy nastepny kg. dokladam 1/2 godz. Piekarnik na 180 st.C (350 st.F) Ale pierwsze pol godz. daje na 200 st.C (400 st.F). /ale to w mojm piecu ,ja mam na prad piekarnik -rada, kazda pani powinna znac swoj piec /

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