
Indyk z kapusta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3397 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

4 piersi indyka wagi ok. 180 g kazda,
8 cienkich plastrów chudego bekonu,
250 g zielonych winogron,
750 g kiszzonej kapusty,
1 cebula,
2 ziarna jalowca,
1 lisc laurowy,
3 lyzki bialego wina,
30 g smalcu,
100 g luskanych orzechow wloskich,
sol, pieprz.

1. Mieso lekko posolic, oproszyc pieprzem. Kazdy kawalek obwinac 2 plastrami boczku.
2. Winogrona przepolowic i wypestkowac. Kapuste wymieszac z drobno pokrojona cebula, dodac jalowiec, lisc laurowy, sol i pieprz do smaku.
3. Kapuste wylozyc na folie do pieczenia, polac winem i wylozyc na nia kawaleczki smalcu. Na wierzch polozyc indyka owiniętego boczkiem, oblozyc winogronami i orzechami. Folie szczelnie zamknac.
4. Wlozyc do ogrzanego do temp. 200°C pieca. Piec 60 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 7 "Kuchnia niemiecka", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)