
Indyk z kapusta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3445 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. 200żC pieca. Piec 60 min.

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

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