

---

# Pieczony indyk lub indyczka 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2575 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 2 godz.

1 indyk lub indyczka (ok. 3 kg),

400 g słoniny,

sol, pieprz,

masło do posmarowania formy.

1. Indyka sprawić, umyć, osuszyć, wyjąć ścięgna z nog, natrzeć tuszke z zewnątrz i wewnątrz solą wymieszana z pieprzem. Odstawić na 3 godz w chłodne

miejsce. Gdy mięso skruszeje, naszpikować piersi i udka indyka słoniną.

Szpikować w szachownice, wkluwając co 2 cm słupki słoniny. Zaszyc wszystkie otwory, przelozyc do wysmarowanej masłem formy. Piec w temp. 175°C

przez 2 godz. Od czasu do czasu polewać indyka wytopionym tłuszczem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 65.

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