
Pieczony indyk lub indyczka 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2539 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 sprawic, umyc, osuszyc, wyjac sciegna z nog, natrzec tuszke z zewnatrz i wewnatrz sola wymieszana z pieprzem. Odstawic na 3 godz w chlodne

miejsce. Gdy mieso skruszeje, naszpikowac piersi i udeka indyka słonina.

Szpikowac w szachownice, wkluwajac co 2 cm slupki słoniny. Zaszyc wszystkie otwory, przelozyc do wysmarowanej maslem formy. Piec w temp. 175żC

przez 2 godz. Od czasu do czasu polewac indyka wytopionym tluszczem.

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

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