Piers indycza faszerowana w sosie smietanowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3280 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

750 g piersi indyczej,

100 ml bulionu z kury,

100 g masla,

bialko z 1 jaja,

300 ml smietanki,

200 ml smietanki kremowki,

16 suszonych sliwek namoczonych w wodzie i wypestkowanych,

50 g rodzynkow wymoczonych w wodzie,

sok z 1/2 cytryny,

cienko obrana i pokrojona w :julienne" skorka z 1/2 cytryny,

1 lyzka armagnacu,

1 lyzka porto,

sol, pieprz.

1. Piers indycza obrac ze skory; z najgrubszej jej czesci wyciac 4 plastry (po

ok. 150 g kazdy). Naciac je ostrym nozem tak, by w kazdym powstala gleboka

kieszen. Reszte miesa zemlec, dodac bialko, przetrzec przez sito, nastepnie

mieszajac, dodawac stopniowo kremowke. Mus osolic i wymieszac. 2 lyzki musu

polaczyc ze skorka pomaranczowa i porto. Farszem tym nadziac 8 sliwek. Reszta musu napelnic "kieszenie", wlozywszy do nich uprzednio po 2 wypestkowane

sliwki oraz rodzynki. Nafaszerowane piersi obsmazac na 2 lyzkach silnie rozgrzanego masla, po 2 min z kazdej strony. Zdjac z patelni, zawinac w folie i

wstawic na 10 min do nagrzanego do temp. 220żC piekarnika.

2. Z patelni zlac tluszcz, zalac ja armagnacem, a nastepnie bulionem. Odparowac

do konsystencji syropu, dodac smietanke, wymieszac, zagotowac, dodac reszte

masla. Sos doprawic sola i pieprzem. Indyka odwinac z folii, ulozyc na polmisku, przybrac nadziewanymi sliwkami i polac sosem. Podawac z ugotowanymi,

a nastepnie obsmazonymi na masle kartoflami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 18.

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