

---

# Piers indycza faszerowana w sosie smietanowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3322 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz.

750 g piersi indyczej,

100 ml bulionu z kury,

100 g masła,

białko z 1 jaja,

300 ml smietanki,

200 ml smietanki kremowki,

16 suszonych sliwek namoczonych w wodzie i wypestkowanych,

50 g rodzynek wymoczonych w wodzie,

sok z 1/2 cytryny,

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

1 łyżka armagnacu,

1 łyżka porto,

sol, pieprz.

1. Piers indycza obrac ze skóry; z najgrubszej jej części wyciąć 4 plastry (po ok. 150 g każdy). Naciąć je ostrym nożem tak, by w każdym powstała głęboka kieszeń. Resztę mięsa zmielić, dodać białko, przetrzeć przez sito, następnie mieszać, dodawać stopniowo kremówkę. Mięso osolic i wymieszać. 2 łyżki mięsa

połączyć ze skórką pomarańczową i porto. Farszem tym nadziać 8 sliwek. Reszta mięsa napelnić "kieszenie", włożyć do nich uprzednio po 2 wypestkowane

śliwki oraz rodzynek. Nafaszerowane piersi obsmażyć na 2 łyżkach silnie rozgrzanego masła, po 2 min z każdej strony. Zdjąć z patelni, zawinąć w folię i

wstawić na 10 min do nagrzanego do temp. 220°C piekarnika.

2. Z patelni zlać tłuszcz, zalać ją armagnacem, a następnie bulionem. Odparować

do konsystencji syropu, dodać śmietankę, wymieszać, zagotować, dodać resztę

masła. Sos doprawić solą i pieprzem. Indyka odwinąć z folii, ułożyć na polmisku, przybrać nadziewanymi śliwkami i polać sosem. Podawać z ugotowanymi,

a następnie obsmażonymi na masle kartoflami.

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

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

