
Rolada z indyka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3082 razy.

Porcja dla 8-10 osob. Czas przygotow. 3 godz.

1 indyczka 3-4 kg,

3 l wywaru jarzynowego,

sol, pieprz.

Farsz:

500 g cieleciny,

1 watrobka z indyczki,

200 g pieczarek,

2 łyżki masła,

1 mała cebula,

1 czerstwa bulka namoczona w mleku,

200 g słoniny,

3 jaja,

1 łyżka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

szczypta galki muszkatołowej, sol, pieprz.

1. Indyckie rozciąć wzdłuż, po czym wyjąć z ptaka korpus i kości. Pieczarki umyć, pokroić, przesmażyć na łyżce masła z posiekaną cebulą. Żółtka utrzeć z pozostałym masłem. Cieleciny, watrobkę, słoninę i odcisniętą bułkę zmielić w maszynce. Przełożyć masę do miski, dodać pieczarki, ubite białka, pietruszkę, galkę muszkatołową, sol i pieprz. Wymieszać.
2. Indyka rozłożyć i przyciąć w prostokąt. Wyrownać grubość platu mięsa, po czym ułożyć na nim farsz. Zwinać w rulon, zawinać w płótno, związać sznurkiem.
3. Przełożyć do naczynia, podłączyć wrzącym wywarem i gotować na małym ogniu ok. 1 godz. Wyjąć, odwinąć z płótna, zdjąć sznurki, po czym roladę pokroić ukośnie na plastry i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 27.

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