
Pieczony indyk lub indyczka 2

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2826 razy.

Pierwszy sposob:

Oczyszczonego ptaka nasmarowac miodem zmieszany z imbirem w proszku, 1 do 1. Zakryc szczelnie folia, piec w bardzo goracym piecu 220C/425F przez 2 godziny, zmniejszyc temperature do 180C/350F, piec 2 godziny.

Odkryc folie, polac roztopionym maslem, piec az brazowy. (Okolo 6 godzin na 8 kg ptaka)

Drugi sposob:

Roztopic 1/2 szklanki masla, polaczyc z 1 szklanka bialego wina, nasaczyc w tym gaze zlozona na 4. Oblozyc ta gaza piersi i nogi indyka, pomiedzy warstwy gazy wsuna posiekane na drobno surowe ziola lub suszone, jak np. majeran, bazylia, oregano, rozmaryn, szalwia, tymianek.

Zakryc folia, piec jak powyzej. Po odkryciu folii zdjac gaze i wyrzucic, polac indyka sosem z pieczenia co 10 minut, az brazowy.

Indyk tak pieczony moze byc nadziany lub nie.

Nadziany indyk piecze sie godzinie dluzej.

Dobre nadzienie to czerstwy chleb pokrojony na kawalki, ziola, sol pieprz, posiekane jablko, winogrona, rodzynki, i tyle rosolu, zeby sie luzno kleilo razem.

Nadziewa sie "brzuszek" jak i wglebienie podgardla.

Magdalena

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)