Rozbieranie drobiu

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1725 razy.

Indykowi, indyczce równie jak pulardzie i kapłonom ucina się łeb, a gdy krew iść przestanie i są jeszcze ciepłe, kość pacierzowa się wyciska lub przetrąca dużą łyżką drewnianą, kładąc na piersi poprzednio na kilka razy zwiniętą serwetę, aby się skóra nie przedarła. Powinny się także wyciągnąć żyły z tak zwanych pałek, które czynią owe pałki twardsze. Indyk oskubuje się z piór, resztę opala się, szyi ucina się trochę, nogi odrzynają, a kadłub się patroszy. Po wymoczeniu, wymyciu i osoleniu go, uda po obu stronach przetykają się szpikulcem, aby się piersi w górę podniosły. -_ Ponieważ rozbieranie drobiu niejednej gosposi kłopot i trudność sprawia, przeto podaję tu sposób estetycznego i zarazem praktycznego krajania, które się nie tylko do indyka ale i do kapłona, perliczki, pulardy, a nawet do bażanta da zastosować . Najpierw trzeba odjąć udka, które pokrajać ukośnie na 2 lub 3 cząstki. Potem odkroić skrzydła i boki, wreszcie odjąwszy pierś tak z jednej jak z drugiej strony, pokrajać każdą w ukośne plasterki, których przy indyku powinno być z każdej strony 6, na koniec odrąbać od kości piersiowej cały grzbiet wraz z kuperkiem, pokrajać go ukośnie na 3 części i ułożyć środkiem na półmisku. Piersi ułożyć wraz ze skrzydłami na grzbiecie, dołożyć udka z łapkami, i chcąc elegancko podać , przystroić je w papierowe mankiety. Tak złożonego ptaka polać gorącym masłem i podać na stół. Dużego indyka powinno być 16 kawałków bez grzbietu, mniejszego 12 - 14.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"