
Indyk pieczony nadziany

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1832 razy.

Oskubać i oczyścić indyka, oderznąć podrób, który trzeba oparzyć ; można z niego zrobić wyborny rosół lub potrawę białą z ryżem. Indyka natrzeć solą, nadziać podgardle, zaszyć je i piec go na rożnie lub w brytfannie na ruszcie, polewając ciągle masłem. Na dopieczeniu posypać tartą bułką, oblać masłem i jeżeli dość rumiany, wydać go na stół. Można także pierś i uda naszpikować cienko krajaną słoniną. Nadziany robi się w ten sposób: usiekać drobno wątróbkę, wziąć 2 całe jaja, trochę cukru, małych rodzynków, bułkę tartą przesianą, lub wymoczoną w mleku, łyżkę klarowanego masła, ubić dobrze, nadziać podgardle i zaszyć . Można także zrobić nadzienie z trufli lub kasztanów, które odgotować trzeba na pół w wodzie, obrać z łupiny i nadziać nie tylko podgardle, lecz i wewnątrz indyka, a wydając na stół, obłożyć go tymi kasztanami.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"