

---

# Indyk faszerowany truflami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1530 razy.

Pięknego, białego indyka naszpikować na piersiach truflami, pokrajanymi w paseczki; potem przyrządzić następujące nadzienie: kilo białej cielęciny udusić z cebulą w dużej ilości masła, następnie dodać ; 3 duże trufle i surową wątróbkę indyczą, wszystko drobno usiekane - dodać jeszcze soli, pieprzu białego i szczyptę gałki muskatołowej, wymieszać razem i nadziać podgardle indyka, które zaszyć . Tak nadzianego pozostawić przez kilka godzin, niech nasiąknie truflami, a potem upiec na rożnie lub w piecu.

Takiego indyka przyrządza się również na zimno do wykwintnego ?święconego?. Ułożwszy indyka na półmisku, przystroić nóżki w papierowe mankiety.

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