Indyk z rożna

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1639 razy.

Drób najlepszy jest pieczony z rożna; dlatego kto ma w domu odpowiednie urządzenie, radzę nie żałować drzewa bo pieczyste będzie i ładniej naokoło obrumienione i w środku więcej soczyste. Oskubanego indyka wypatroszyć , wymyć czysto i nasolić trzy godziny wcześniej.

Kto chce, może go naszpikować jeszcze słoniną, a podgardle indyka nadziać jednym z podanych poniżej farszów. Następnie zaszyć skórę, założyć go na rożen i piec z początku przy mniejszym, a potem przy silniejszym ogniu, smarując często masłem.

Indyk potrzebuje 2-3 godzin czasu, indyczka 11/2-2. Potem ułożyć na półmisku, skropić masłem, które spływało wśród pieczenia na podstawioną brytfannę, a resztę masła wlać do sosjerki. Osobno podać do wyboru zieloną sałatę i kompoty.

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