
Rolada z indyka

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1220 razy.

Oczyszczyć zwyczajnym sposobem indyka, odjąć od niego podrób, a z całego indyka ściągnąć ostrożnie skórę. Mięso z niego wraz z kością ugotować krótko z włoszczyzną i korzeniami, a po ugotowaniu pokrajać mięso jak najdrobniej, wątróbkę od indyka na surowo utrzeć i domieszać do mięsa, potem dodać drobno krajanej gotowanej słoniny, trochę cielęciny gotowanej, korniszonów, trufli, parę na twardo ugotowanych jaj, wszystko w drobną kostkę pokrajane. Następnie wbić kilka całych surowych jaj, wsypać tartej przesianej bułki, pieprzu, 2 grupki cukru, dodać tartej cebuli i cokolwiek masła. Masę całą mieszać, nadziać nią skórę zdjętą z indyka i zaszyć; masy musi być tyle, aby indyk nabrał pierwotnego kształtu. Następnie ugotować go w rosolu, w którym się mięso poprzednio gotowało, dolawszy do niego rosółu cielęcego, aby cały był rosółem pokryty, gotować wolno, aby nie pękł i dosyć długo, aby nie był w środku surowy. Po ostudzeniu można go ubrać, obglazurować i podać w całości, lub też pokrajać go w plastry. Do indyka podaje się ostry sos.

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