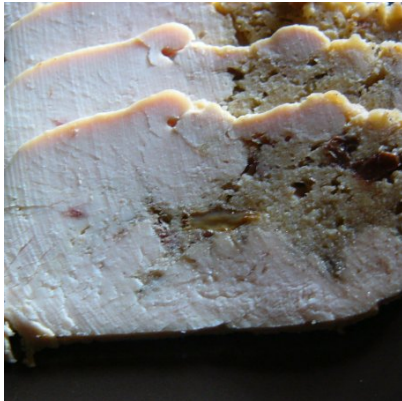


Pierś indyka z farszem



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Pierś z indyka:

pierś z indyka	1 sztuka
Owoc jałowca cały Prymat	4 sztuki
Goździki całe Prymat	3 sztuki
sól	1 łyżka

Farsz do indyka:

masło	15 dag
jajko	3 sztuki
bułka	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
rodzynki	10 dag
Goździki całe Prymat	2 sztuki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	0.5 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
sól	0.5 łyżeczka
mleko	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jałowiec i goździki utłuc w moździerzu, wymieszać z solą i natrzeć mięso. Włożyć je do lodówki na dwie lub trzy godziny.

Bułkę namoczyć w mleku, a rodzynki w wodzie.

Masło utrzeć z żółtkami, dodać odcisniętą bułkę ciągle ucierając dodawać pozostałe składniki farszu, a na koniec ubitą z białek pianę. Masę doprawić solą, cukrem, gałką muszkatołową oraz zmiażdżonym goździkiem.

Mięso naciąć, ułożyć farsz i dla pewności zwinąć nitką bardzo luźno, bo farsz podczas pieczenia powiększa swoją objętość. Można piec w formie wysmarowanej masłem lub w naczyniu żaroodpornym w temperaturze 190-200 st.C przez 1 godzinę.