

Podgardle z indyka nadziewane farszem z rodzynkami

MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rodzynki	10 dkg
jajko	2 sztuki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
masło	1 łyżka
cukier	odrobina
sól, pieprz, gałka muskatołowa	do smaku
Goździki całe Prymat	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbkę bardzo drobno posiekać, a następnie przetrzeć przez sito lub kilkakrotnie przepuścić przez maszynkę. Masło utrzeć z żółtkami, dodać rodzynki, bułkę tartą, szczyptę soli, pieprz, utartą gałkę muskatołową oraz goździki i ewentualnie do smaku odrobinę cukru. Ubić pianę z białek. Wszystko razem wymieszać bardzo dokładnie i tak przygotowanym farszem nadziać podgardle indyka.