

indyk z chrupiącą skórą



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

indyk	3 kg
alkochol;	1\\2 szkl
cukier trzcinowy	1\\2 szkl
sól	
masło	1\\2 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Indyka umyć i osuszyć. Natrzeć solą, alkoholem a następnie cukrem. Przykryć i odstawić na jedną noc w chłodne miejsce. Rozgrzać piekarnik włożyć indyka do brytwanki obłożyć masłem, wsadzić do piekarnika. Po 20 minutach indyka przykryć folią aluminiową. Piec około 3 godz. Gdy będzie już prawie gotowy odkryć zwiększyć płomień i zrumienić skórę, polewając sosem zebrany w brytfannie i skrapiając wodą z resztą alkoholu.