indyk

AGATA1722

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

indyk	1 ok 3 kg
masło	2 łyżki
sól	
mleko	1/2 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
rodzynki	2 łyżki
jajko	3
sól, pieprz	do smaku
gałka muszkatałowa	do smaku
bułka czerstwa	1 maślana
natka pietruszki	1 łyżka
orzechy	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawionego indyka dokładnie opłukać. Odciąć końce skrzydełek i szyję pozostawiając skórę, natrzeć solą i odstawić na 1-2 godziny w chłodne miejsce.
Nadzienie: czerstwą bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć i razem z opłukaną wątróbką zemleć w maszynce do mięsa. Masło utrzeć z żółtkami, dodając bułkę z wątróbką i jeszcze chwilę ubijając. Następnie dodać opłukane rodzynki, sparzone, obrane ze skórki i pokrojone migdały, natkę pietruszki. Całość wymieszać z tartą bułką pianą z białe.. doprawić do smaku solą, cukrem gałką muszkatołową i pieprzem. Przygotowanym farszem nadziać indyka, zaszyć bawełnianą nitką. Ułożyć w brytfannie na stopionym tłuszczu, polać tłuszczem z wierzchu, wlać kilka łyżek wody i wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika. Piec od 2-3 godzin, początkowo przykryć folią aluminiową. W czasie pieczenia często podlewać wytworzonym sosem, w miarę wyparowywania uzupełniać go wodą. Pod koniec pieczenia zdjąć folię i zrumienić.