

Indyk nadziewany pieczony



PAULAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

indyk	1 szt
tłuszcz	do pieczenia
masło	2 dag
sól	do smaku
mleko	1 szklanka
margaryna	1 łyżka
jaja	3 szt
gałka muskatołowa	do smaku
natka pietruszki	1 garść
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
bułka	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso nasmarować solą na 1-2 godz przed przyrządzeniem.

Nadzienie:

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, przepuścić przez maszynkę razem z wątróbką. Masło utrzeć z żółtkami, dodać zmieloną masę i ucietać z posiekaną pietruszką. Białka ubić na pianę, dodać do masy, wsypać bułkę tartą i dokładnie wymieszać. Nadziać indyka, zszyć. Rozgrzać tłuszcz w brytfannie, włożyć indyka i obłożyć plastrami masła lub margaryny i piec 1,5 - 2 godz. W czasie pieczenia polewać sosem z pieczenia, uzupełniając wodą w miarę parowania.