



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Indyk nadziewany wątróbką

Na końcu polecam dodać suszoną śliwkę

na Wielkanoc

Składniki:

- smalec, 6 dag
- masło, 4 dag
- jajka, 2 szt.
- natka pietruszki, 1 szt.
- wątróbka drobiowa, 10 dag
- mleko, 1 szkl.
- suchary , 10 dag
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- indyk , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Indyka do pieczenia z nadzieniem przygotowuje się inaczej niż pozostały drób: wypreparowuje się z tuszki kość piersiową i żebra. W tym celu należy ułożyć tuszkę na grzbiecie i ostrym nożem przeciąć skórę i mięśnie, na głębokość do kości, z boku tuszki nisko przy udach, na całej jej długości. Nożem oddzielić od kości płat skóry i mięśni. Płat nie powinien być uszkodzony. Największą ostrożność należy zachować przy oddzielaniu skóry od mostka piersiowego. Płat skóry i mięsa należy oddzielić od kości na całej szerokości piersi ptaka, do drugiego uda, odwinąć go i pozostawić nie odcinając. Kość piersiową i żebra wyjąć z tuszki, przecinając nożem lub nożycami żebra jak najbliższej grzbiecie, oraz oddzielając w stawach kość piersiową od innych kości, z którymi się łączy. Tuskę indyka natrzeć wewnątrz i z zewnątrz solą i startą na tarce gałką muskatołową. Przygotować nadzienie: sucharki lub czerstwą bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć i zemleć wraz z wątróbką. Dodać posiekaną nać pietruszki, masło, żółtka, przyprawić solą, pieprzem i gałką muskatołową, utrzeć na jednolitą masę. Ubić pianę z białek dodać do masy i lekko wymieszać. Nałożyć nadzienie do wnętrza, tuszki, przykryć płatem mięsa i skóry, po czym zaszyć. Można też przygotować większą ilość nadzienia, aby nałożyć je również do wola i skóry szyi indyka. Nadzianą tuszkę ułożyć na grzbiecie w naczyniu do pieczenia obłożyć smalcem, wlać nieco wody i umieścić w nagrzanym piekarniku. Piec polewając tłuszczem i wodą. Podawać na gorąco z upieczonymi obok tuszki ziemniakami i surowka lub na zimno. Nadzianą pierś indyka, wole i szyję kraja się w poprzek na plastry. Jeżeli istnieje obawa, że mięso indyka jest twarde, można przed pieczeniem obgotować przez 20–30 min. w wywarze z warzyw. Ilości składników podane są orientacyjnie, gdyż zależą od wielkości ptaka.

