



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

Indyk z nadzieniem na słodko

Podawać na gorąco z pieczonymi ziemniakami, z kompotem lub borówkami, albo na zimno z borówkami lub żurawinami.

Składniki:

- goździki mielone, 1 szt.
- gałka muskatołowa mielona, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- masło, 4 dag
- cukier, 1 dag
- jajka, 2 szt.
- migdał, 5 dag
- rodzynki, 5 dag
- wątróbka drobiowa, 10 dag
- mleko, 1 szkl.
- suchary , 10 dag
- indyk , 1 szt.

Sposób przygotowania:

Sucharki namoczyć w mleku, odcisnąć i zemleć wraz z wątróbką. Rodzynki opłukać. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać z łupin i pokrajać w cienkie paski. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem dodać zmielone produkty i przyprawy, utrzeć na jednolitą masę, dodać rodzynki, migdały i ubitą pianę, lekko wymieszać.

