



Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Indyk pieczony nadziewany

Mięso skropić częścią sosu.

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- indyk , 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- słonina, 10 dag

Sposób przygotowania:

Indyczkę oczyścić, przechować kilka dni w chłodzie, aby należycie skruszała. Na 2 godz. przed pieczeniem indyczkę sprawić, zanurzyć ją całkowicie w wodzie. Przygotować do pieczenia: osuszyć zewnątrz i wewnątrz, wyszukać koło stawu kolanowego ściętna i jedno po drugim wyciągnąć je i wyrwać, gdyż inaczej mięso nóg będzie bardzo twarde. Indyczkę nasolić i pozostawić na godzinę, aby przeszła solą, później nadziać wewnątrz i podgardle, i zeszyć; można ją piec także i bez nadzienia. Pieczenie indyczki: obłożyć piersi płatkami słoniny i wstawić na brytfannie do gorącego pieca, podławszy dno małą ilością tłuszczu. Indyczkę piec ok. 2 godz. indyka do 3 godz. polewając powierzchnię sosemi skraplając sos wodą. Na godzinę przed wyjęciem odjąć płaty wytopionej słoniny, aby cała powierzchnia mięsa dobrze się zrumieniła; gdy zbyt szybko lub za silnie rumieni się, nakryć drugą brytfanną. Jeżeli mięso jest jeszcze twarde, a już odpowiednio zrumienione, przykryć indyczką drugą brytfanną, aby się nie przypaliła. Indyczkę po wyjęciu pokrajać w następujący sposób: odciąć nogi tak jak przy krajaniu kury; nogi przekrajać wzdłuż, odciąć uda, pokrajać płasko na 3 części. Pokrajać podgardle z nadzieniem na płaty bardzo ostrym nożem, odłożyć na talerz, wstawić do ciepłego piekarnika. Piersz podzielić skrawając płaskie porcje, nie mieszając ich kolejności. Jamę brzuszną z nadzieniem pokrajać w poprzek, przerabując kręgosłup na 5—6 kawałków. Najpierw nożem przekrajać nadzienie, później włożyć w to miejsce siekacz i pobić go, aby przeciąć kręgosłup, przenieść na półmisek nie mieszając kolejności kawałków. Na dużym półmisku ułożyć indyka w całość układając płatki mięsa z piersi na kości piersiowej. Podgardle z nadzieniem pokrajane w plastry złożyć znów w całość. Nogi ułożyć z boku, uda przyłożyć do indyka. Indyka na półmisku skropić sosem, wstawić do piekarnika, aby się zagrzała. Indyka można też ułożyć płasko na półmisku, bez szkieletu kostnego, przekładając kawałki mięsa kawałkami nadzienia.

