

Indyk po parysku

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Indyk po parysku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 młody indyk, 10 dkg cebuli -
- 25 dkg grzybów świeżych (prawdziwki), -
- tłuszcz, 20 dkg cielęciny bez kości, 2 żółtka, 5 dkg sera żółtego -
- natka pietruszki, sól, pieprz i gałka muskatołowa do smaku. -

Etapy przyrządzania:

1. Sprawionego indyka umyć, z nóg wyjąć ścięgna nacinając skórę koło stawu kolanowego. Piersi indyka przycisnąć silnie ręką, aby uległy spłaszczeniu. Następnie odciąć skrzydła, szyję, natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na 2-3 godz.

Cebulę i grzyby oczyścić, drobno pokrajać, Cebule podsmażyć, dodać grzyby, dusić do miękkości, często mieszając. Następnie wystudzić, połączyć ze zmieloną cielęciną, żółtkami, startym serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić do smaku. Przygotowane nadzienie nałożyć pod skórę cienką warstwą wokoło podgardla, a także napełnić samo podgardle, zaszyć, związać nogi, polać tłuszczem, zrumienić i piec polewając wodą, potem wytworzonym sosem.

Po upieczeniu wyjąć, ułożyć na deseczce, lekko przestudzić, odciąć uda, każde pokrajać w poprzek na kawałki, ułożyć na półmisku, polać doprawionym sosem. Podawać z frytkami, sałatką z pomidorów i kompotem.