

INDYK PIECZONY NADZIEWANY KASZTANAMI

(Przepis Staropolski)

Ingredients

1 indyk (14-18lb)

4 oz masła

NADZIENIE 1: Z CALYCH KASZTANOW

500g świeżych kasztanów

2 łyżki masła

sol, gałka muszkatołowa, szczypta cukru

NADZIENIE 2: Z MIESA Z KASZTANAMI

250g schabu karkowego (bez kości)

250g cieleciny

250g słoniny

mała bulka

1 jajko

250g kasztanów

2 cebule

1 łyżka masła, sol, pieprz, gałka muszkatołowa

Nadzienie 1: Kasztany lekko ponacinac nożem, zalac zimna woda i kilka razy zagotowac, po czym obrac z obydwu skorek. Obrane, cale kasztany ulozyc w rondelku, dodac przyprawy i maslo, dusic ok. 30 minut pod przykryciem na malym ogniu. Tymi kasztanami nadziac podgardle indyka a jesli sie nie zmieszcza, rezte wlozyc do srodka. Po upieczeniu indyka wyjac kasztany i oblozyc nimi "tuszkę" na polmisku.

Nadzienie 2: Bardzo drobno posiekana cebule zeszklic na masle. Kasztany ugotowac, obrac z podwojnej skorki i razem z miesem, słonina oraz namoczona w mleku i odcisnieta bulka przepuscic przez maszynke. Dodac przyprawy, cebule i jajko, wszystko dokladnie wymieszac. Nadziac podgardle indyka i zaszyc.

1. Oczyszczonego i nasolonego 3-4 godziny wcześniej indyka nasmarowac lekko maslem.

2. Wybrany i wcześniej przygotowanym farszem nadziac nalezy podgardle i dokladnie zaszyc. Wstawic do bardzo goracego piekarnika i piec przez pierwsze 20 minut na silnym ogniu (425F), czesto polewajac maslem.

3. Gdy indyk sie zarumieni, zmniejszyc plomien i piec na mniejszym ogniu (350F) ponad 2 godziny. Gdyby zbyt mocno sie zarumienil przykryc nasmarowanym tluszczem pergaminem. W czsie pieczenia czesto polewac maslem.

