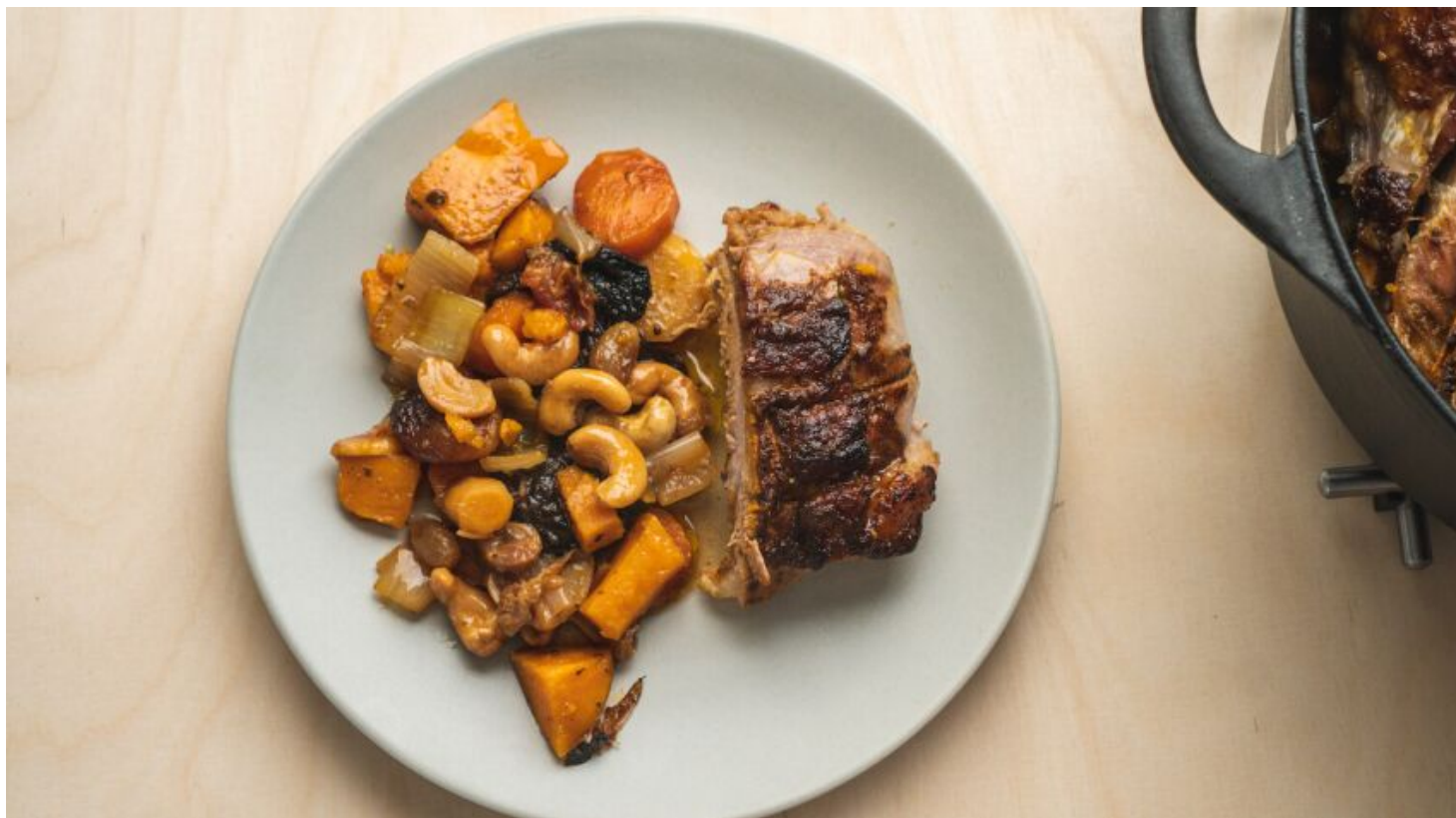


# Pieczony indyk z bakaliami



Składniki

Opis wykonania

1 kg udźca z indyka  
1 batat  
2 marchewki  
2 pietruszki  
2 cebule szalotki  
75 g masła  
2 łyżki oleju roślinnego  
150 g żurawiny świeżej  
lub mrożonej  
garść suszonych owoców:  
śliwki, morele, rodzynki  
50 g orzechów nerkowca  
100 ml białego wina  
przyprawy: majeranek,  
papryka wędzona,  
kolendra, goździki, pasta  
curry lub pasta chili  
sól i pieprz do smaku

Pieczony indyk z bakaliami to pomysł na wyjątkowe danie jednogarnkowe. Jego przyrządzenie zajmie nawet trzy godziny, ale tak naprawdę faktycznie pracy będzie tylko kilkanaście minut. Suszone owoce i orzechy idealnie komponują się z wytrawnymi smakami przypraw, a ich smak nabiera zupełnie nowego wymiaru w połączeniu z sosem powstałym z mieszanki warzyw, tłuszczu i sosu wytopionego z mięsa w trakcie powolnego pieczenia.



Przygotuj garnek żeliwny z pokrywką, lub naczynie żaroodporne. Na dno dodaj dwie łyżki oleju roślinnego. Warzywa obierz i pokrój w kostkę, następnie umieść w garnku. Żurawinę, suszone owoce i orzechy możesz opcjonalnie lekko rozdrobnić i również dodaj je do garnka.



Dodaj łyżkę majeranku, ¼ łyżeczki soli i pieprz do smaku. Całość dokładnie wymieszaj. Następnie wlej do garnka białe wino. Udziec z indyka podziel na części, tak by zmieścił się w naczyniu. Delikatnie natnij w miejscu gdzie znajduje się skóra.



Mięso przypraw solą i pieprzem, natrzyj całą łyżką wędzonej papryki. Przypraw mieloną kolendrą i goździkami do smaku. Na koniec opcjonalnie natrzyj udziec z każdej strony pastą curry. Kawałki indyka ułóż w naczyniu nad warstwie warzyw, a następnie na samej górze poukładaj pokrojone w kostkę masło.

Naczynie przykryj i umieść w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st C. Piecz przez 2 godziny, a następnie kolejne 30 minut bez przykrycia, najlepiej w

