

Faszerowana pierś indycza



Składniki

1 kg - piersi indyczej
50 g - dymki
kilka liści melisy
100 g - twarożku
ziołowego
sól
pieprz
papryka
100 ml - wody
1 łyżka - mąki
ziemniaczanej
500 ml - rosółu z kury

Opis wykonania

Pierś indycza faszerowana ziołowym twarożkiem i cebulą dymką.

Opłukać pierś indyczą w zimnej wodzie i osuszyć ręcznikiem papierowym. Dymkę umyć i pokroić w cienkie plasterki. Włożyć do małej formy i zagotować pod przykryciem na ruszcie na wysokości w podany sposób. Dymkę i drobno posiekaną melisę zmieszać z twarożkiem i doprawić solą, pieprzem i papryką. W piersi indyczej wyciąć kieszonkę i napełnić ją masą twarożkową. Otwór ten przekłuć wykałaczkami i zasnurować na krzyż szpagatem. Mięso doprawić z zewnątrz solą, pieprzem i papryką. Włożyć pierś indyczą do płaskiej formy i podlać wodą. Gotować i zrumienić w podany sposób. Po 30 minutach odwrócić i podlać niewielką ilością rosółu. Po upływie czasu gotowania wyjąć mięso i utrzymywać w ciepłe. Rozmieszać mąkę ziemniaczaną w pozostałym rosole i wlać do smaku z pieczeni. Zagotować sos w podany sposób. Od czasu do czasu zamieszać.

Sposób nastawiania:

Zagotowanie dymki: mikrofalówka 600 W, 2-3 minuty.

Gotowanie i zrumienienia piersi indyczej: Gorące powietrze 170-190°C oraz mikrofalówka 180 W, 60-65 minut.

Zagotowanie sosu: maks. moc mikrofalówki, 2-3 minuty.