

# Indyk faszerowany



Autor: **Takie\_jest\_zycie**  
Przepisów: **770** Ocena: **6582**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 kg filetu z indyka
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki rozmarynu, pieprzu, imbiru, estragonu
- 1/2 łyżeczki goździków
- 10 dag wątróbki
- sok z pomarańczy
- 1/2 kajzerki

## Sposób przygotowania:

- 1 W mięsie wytnij głęboką kieszeń. Natrzyj je solą, pieprzem i roztartym czosnkiem. Odstaw. Bułkę rozmocz w soku z pomarańczy. Posiekaj wątróbkę.
- 2 Masło utrzyj na puch i mieszając dosyp zioła i przyprawy. Dodaj wątróbkę. Zmiksuj dodając stopniowo żółtka i odcisniętą bułkę. Dodaj pianę z białek. Nadziej mięso. Piecz ok. 90 minut w 180°C.

Źródło: **Takie jest życie**

## Twoje notatki do przepisu: