

# Indyk korzenny



Autor: **Twoje Imperium**  
Przepisów: **1332** Ocena: **11268**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 2 kg piersi indyczej
- 20 dag wątróbki indyczej
- 2 jajka
- po 5 dag siekanych orzechów włoskich i rodzynek
- 10 dag płatków migdałowych
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz
- mielone goździki
- cynamon
- imbir
- rozmaryn
- 1/2 kajzerki
- 1 kieliszek wódki
- 15 dag masła
- sok z 1 pomarańczy

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć osuszyć, naciąć głęboko z jednej strony (tak, aby powstała kieszeń), natrzeć solą, pieprzem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, odstawić na ok. 2 godziny w chłodne miejsce. Bułkę namoczyć w soku, odcisnąć, sok zachować.
- 2 Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno ze szczyptą soli. Wątróbkę posiekać. 10 dag masła utrzeć, dosypać po pół łyżeczki goździków, cynamonu, imbiru i 1 łyżeczkę rozmarynu, zmiksować z żółtkami i bułką, wymieszać z wątróbką, bakaliami i pianą.
- 3 Masą nadziać mięso, otwór spiąć wykałaczkami. Pieczeń ułożyć w brytfance, obłożyć masłem, oprószyć rozmarynem. Piec ok. 90 minut w temp. 180oC. W trakcie pieczenia polewać pieczeń sokiem z pomarańczy i naturalnym sosem.

Źródło: Twoje Imperium

## Twoje notatki do przepisu: