

indyk pieczony



Autor: irys78

Przepisów: 6 Ocena: 100



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- indyk, 1 szt.ok 5 kg
- pomarańcze,, 2-3 szt.
- jabłka, 2-3szt
- świeży imbir, 2 korzenie
- sól
- pieprz
- papryka
- gałka muszkatałowa
- bulion, 0,5 litra
- Sok pomarańczowy, 0.5 litra

Sposób przygotowania:

- 1 Indyka rozmrażam powoli!!(2 dni w lodówce).myję bardzo dokładnie.owoce(obrane i pokrojone!) z przyprawami i połową imbiru ładują wewnątrz ptaka.zszyc lub związać.Indyka natrzeć solą,pieprzem,papryką,gałką i resztą imbiru z zewnątrz.pozostawic na dobe w lodówce.następnego dnia rozgrzac piekarnik do 180 stopni.mięso ułożyć w naczyniu i zalac bulionem z sokiem pomarańczowym.piec koło 30-40 min aż mięso sie zamknie.następnie przykryc folią i piec dalej.1 godz. na kg mięsa w zupełności wystarczy.ja zawijam końcówki ud i skrzydeł folią aluminiową.często polewac indyka powstałym sosem.na koniec pieczenia zlewam sos,dodaję śmietany i miksuję,nie trzeba nawet zageszczac.podaję z kluskami.SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: