

Indyk z żurawiną

Przepis dodany przez użytkownika Malina



Idealne danie na niedzielny obiad.

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet z indyka - 1,5 kg
- Żurawina suszona - 250 g
- Ser żółty - 10 dag
- Vegeta -
- Masło - 2 łyżka(i)
- Olej - 1 łyżka(i)
- Galaretka żurawinowa bądź wiśniowa - 1/2 op.
- Cukier - 2-3 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem. Nacinamy w filecie kieszeń uważając na to, aby nie przedziurawić. Wewnątrz i z zewnątrz nacieramy filet vegetą i odstawiamy na 20 min. do lodówki.
- 2.** W naczyniu przygotowujemy farsz. Wrzucamy żurawinę, starty żółty ser (np. gouda) wsypujemy cukier, galaretkę i wszystko dobrze mieszamy.
- 3.** Kieszeń fileta wypełniamy farszem i otwór spinamy wykałaczkami. Mięso obsmażamy na maśle z obu stron, aż nabierze ładnego złotego koloru. Następnie wszystko to co na patelni przekładamy do naczynia żaroodpornego i wstawiamy do piekarnika. Pieczemy 30 min. w 180 stopniach.

Jak podawać?

Z zieloną sałatą i ryżem. Obok nałożyć trochę żurawin lub borówki ze słoika.

Uwagi:

Mięso można piec w rękawie.