



# Indyk po amerykańsku

przepisy.pl

 90 minut  5 osób  Łatwe

## Składniki:

indyk - 1 sztuka

### farsz

masło - 50 gramów

boczek - 12 plastrów

ząbki czosnku - 6 sztuk

czerwona cebula - 4 sztuki

seler naciowy łodygi - 2 sztuki

bułka tarta - 4 łyżki

suszone morele - 10 sztuk

mielona wieprzowina - 250 gramów

skórka otarta z 1 cytryny

**Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta

jajko - 1 sztuka

rozmaryn - 12 sztuk

marchewka - 2 sztuki

pomarańcza - 1 sztuka

mąka pszenna - 2 łyżki

sól do smaku - 1 szczypta

**Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

oliwa

**Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozpuść na średnim ogniu masło, dodaj szalwię i boczek. 1 cebulę i 2 ząbki czosnku obierz i bardzo drobno posiekaj i wrzuć na patelnię.
2. Selera przytnij, drobno posiekaj i również wrzuć na patelnię. Wszystko razem usmaż na małym ogniu, aż warzywa zmiękną i lekko się przyrumienią. Dopraw kostką rosółową.
3. Zdejmij patelnię z ognia, dodaj bułkę tartą i grubo posiekane morele. Kiedy nadzienie ostygnie, dodaj do niego mięso mielone, skórkę z cytryny, gałkę i jajko. Posól i dodaj pieprz, po czym całość dokładnie wymieszaj. Odstaw na bok.
4. Pozostałe plasterki boczku przekrój na pół. Obierz 1 ząbek czosnku i pokrój go w cieniutkie paseczki, po czym na każdej połówce boczku ułóż kawałek czosnku i gałązkę rozmarynu i ciasno zwiń w rulonik. Gzubkiem ostrego noża zrób po 3 głębokie nacięcia w każdym udku i szpikuj je przygotowanymi przed chwilą rulonami.
5. Indyka połóż na desce szyjką do siebie. Zdejmij brzeg skóry pokrywającej pierś i włóż pod nią najpierw palce, a potem dłoń i oddziel skórę od mięsa, pozostawiając ją przyczepioną jedynie po bokach. Do tak przygotowanej kieszonki na pierś indyka wsuń bardzo ostrożnie przygotowane wcześniej na patelni nadzienie. Na końcu podwijaj brzeg skóry, żeby nadzienie nie wypłynęło podczas pieczenia. Pomarańczę włóż na pół minuty do mikrofalówki, po czym wepchnij owoc do wnętrza tuszki.
6. Pozostałe cebule oraz marchewkę pokrój na grube plastry. Tak nadzianego indyka ułóż tym razem udkami do siebie i

zwiąż go. Jest to bardzo ważne, gdyż dzięki temu ptak upiecze się równomiernie.

7. Przygotowanego indyka włóż do dużej brytfanny, posmaruj oliwą i dobrze dopraw solą i pieprzem. Dookoła rozłóż marchew, cebulę i resztę czosnku, przykryj folią aluminiową i wstaw do maksymalnie rozgrzanego piekarnika. Zmniejsz temperaturę do 180 stopni. Indyka piecz 20 minut na każde 500 g wagi (łącznie z nadzieniem). Na ostatnie 45 minut zdejmij folię, żeby skóra ładnie się zrumieniła.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)