



przepisy.pl

Indyk z orzechami w maladze



 50 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 500 gramów
- Przyprawa do indyka Knorr** - 1 opakowanie
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 150 gramów
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- wino słodkie (malaga, marsala lub porto) - 500 mililitrów
- brzoskwinie - 1 puszka
- mała kiść ciemnych winogron - 200 gramów
- cykorii - 1 sztuka
- orzechy włoskie - 100 gramów
- jajka - 5 sztuk
- natka pietruszki - 1 pęczek
- rodzynki - 50 gramów
- mini sałata rzymska - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- żelatyna - 10 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś z indyka natrzyj przyprawą rozmieszaną z olejem. Mięso zawiń w folię aluminiową odstaw na 12 godzin do lodówki. Po tym czasie mięso wstaw do nagrzanego do 175 °C piekarnika na około 40 minut – sprawdź czy się upiekło jeśli zachodzi taka potrzeba przedłuż pieczenie 10- 20 minut zależnie to będzie od wielkości piersi. Upieczonego indyka wystudź pokrój w cienkie plastry.
2. Naczynie z sokami w którym piekła się indyk podlej winem dodaj rodzynki chwilę pogotuj tak aby wszystkie smaki przeszły do wina. Wywar przedrzeć przez lnianą ściereczkę połącz z żelatyną odstaw do wystygnięcia. Rodzynki zachowaj do farszu.
3. Ugotuj jaja na twardo posiekaj drobno nożem, posiekaj natkę pietruszki (trochę zostaw do dekoracji) Orzechy zalej wrzątkiem odstaw na 10 minut po tym czasie odsącz je i posiekaj drobno nożem. W misce połącz jaja, część majonezu, rodzynki, orzechy i natkę pietruszki. Farsz dopraw do smaku pieprzem i jeśli zachodzi taka potrzeba szczyptą soli.
4. Brzoskwinie z puszki pokrój w plastry winogrona przetnij na pół usuń z nich pestki.
5. Na płat upieczonego indyka nałóż łyżkę farszu. Płat zroluj ułóż go na liściu cykorii całość włóż w mały liść sałaty rzymskiej. Na wierzchu roladki połóż kilka plasterków brzoskwini , zrób rozetkę z majonezu , udekoruj połówką winogrona i natka pietruszki. Gotowe porcje rozłóż na półmisku zalej galaretą z malagi. Odstaw do lodówki aż galareta zastygnie.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl