



przepisy.pl

Pieczony indyk w całości z farszem ze słodkich ziemniaków



 90 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

indyk w całości - 5 kilogramów

marynata

- kefir lub jogurt - 1 litr
- główka czosnku, wcześniej upieczona - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 30 gramów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- cytryna - 2 sztuki

farsz

- orzechy pekan - 100 gramów
- rodzynki - 100 gramów
- słodkie ziemniaki - 2 kilogramy
- imbir świeży - 10 gramów
- szalotki, przekrojone na pół - 20 sztuk
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 2 łyżki
- syrop klonowy - 100 mililitrów
- pomarańcze - 2 sztuki
- rozmaryn, doniczka - 1 sztuka

sos do indyka

- sok i kości po upieczeniu indyka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 5 sztuk
- kostka masła lub margaryny - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Wyciśnij upieczoną główkę czosnku, powstałą pastę połącz z jogurtem, otartą skórką z cytryn, sokiem wyciśniętym z cytryn oraz przyprawą do mięs Knorr i ostrą papryką. Powstałą marynatą natrzyj indyka z zewnątrz i wewnątrz. Pozostaw do zamarynowania na co najmniej 12 godzin. Obróć go przynajmniej raz po około 6 godzinach tak, aby cały indyk miał szansę dobrze przejść aromatem marynaty. Po tym czasie usuń nadmiar marynaty.
2. Bataty obierz i pokrój w 1x1cm grubości kostkę. W dużej misce połącz je mieszając z posiekany rozmarynem, orzechami pekan, rodzynkami startym imbirem, cynamonem, przekrojonymi na pół cebulkami, otartą skórką z dwóch pomarańczy, syropem klonowym i kostką masła.
3. Indyka nafaszeruj wcześniej przygotowanym nadzieniem, zepnij wykałaczkami otwór indyka i zwiąż nogi na krzyż.
4. Indyka wstaw do nagrzanego do 140°C piekarnika na około 3-4 godziny, piecz polewając wytapiającym się tłuszczem.
5. Po upieczeniu indyka zbierz powstałe soki, mięso z indyka odetnij od kości wyporcuj na mniejsze kawałki i ułóż w brytfance na wyjętym ze środka farszu.
6. Pozostałe kości i soki przełóż do garnka zalej litrem wody gotuj jeszcze przez około 30 minut. Powstały wywar precedź. Powinno go być około 1 litra.
7. Przygotuj sos. Chłodny wywar rozmieszaj z Esencjami do sosu Knorr (jeśli wywaru jest mniej niż 1 litr, zmniejsz ilość esencji). Sos gotuj około 3-5 minut aż zgęstnieje.

