



przepisy.pl

# Świąteczny indyk pieczony

 90 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- indyk - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 6 łyżeczek
- rodzyнки - 2 łyżki
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- orzechy włoskie - 2 łyżki
- migdały - 2 łyżki
- czerstwa kajzerka - 2 sztuki
- mleko - 200 mililitrów
- wątróbka drobiowa - 500 gramów
- masło - 50 gramów
- jajka - 3 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Indyka oczyść i opłucz. Następnie natrzyj Marynatą do kurczaka Knorr – zarówno zewnętrzną, jak i wewnętrzną stronę. Skrop oliwą z zewnątrz.
2. Rodzyнки, orzechy i migdały sparz we wrzącej wodzie i odcedź. Bułki namocz w mleku i odciśnij.
3. Masło utrzyj z żółtkami, białka ubij na sztywną pianę.
4. Wątróbkę zmiel w maszynce wraz z odciśniętą bułką, następnie wymieszaj z masłem, rodzyнками, migdałami i orzechami. Dodaj pokruszoną Mini kostkę Knorr a na koniec całość wymieszaj delikatnie z pianą z białek.
5. Gotową masą nafaszeruj indyka a otwór zepnij wykałaczkami i zwiąż grubą nicią. Indyka wstaw do nagrzanego piekarnika do 200 st. C i piecz do momentu aż skórka się zrumieni. Po tym czasie zmniejsz temp. do 140 st. C i piecz ok. 4-5 godz., w zależności od wielkości indyka. Podawaj z żurawiną, ziemniaczanym puree i warzywami.

---

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)