



Nadziewany indyk

Autor: najlepszewkuchni.pl

Wyśmienite, świąteczne danie, które swoim smakiem i wyglądem zachwyci każdego gościa. Idealne na szczególne okazje i duże, rodzinne uroczystości.

Danie: **Obiad,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Trudne**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 190 stopni. Obieramy marchew, cebulę oraz seler i kroimy w drobną kostkę. Oczyszczonego i umytego indyka nacieramy czosnkiem i skrapiamy sokiem z cytryny. W rondlu topimy masło i wsypujemy seler, marchew i cebulę.

Krok 2

Wszystko razem dusimy, a następnie dodajemy zioła i mieszamy z bułką tartą. Do tego dodajemy rodzynki, jajka, orzechy i doprawiamy solą.

Krok 3

Całość dokładnie mieszamy. Farszem nadziewamy indyka i spinamy wykałaczkami. Indyka układamy w formie, smarujemy olejem i wstawiamy do piekarnika o temperaturze 190 stopni na 4 godziny. Podczas pieczenia podlewamy mięso tworzącym się sosem.

Krok 4

Półówki brzoskwiń odsączamy i w ich wgłębienia wkładamy żurawinę. Upieczonego indyka podajemy z przygotowanymi brzoskwiniami. Całość możemy posypać rozmarynem.

Składniki:

- 1 indyk
- 1/2 cytryny
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- 1 kostka masła
- 100 g selera
- 1 marchewka
- 100 g rodzynek
- 12 połówek brzoskwiń w syropie
- 1 słoiczek konfitury z żurawiny
- po 1 łyżce szalwii, bazylii, oregano, tymianku i pieprzu
- 300 g bułki tartej
- 2 jajka
- 1 łyżeczka soli
- 100 g orzechów nerkowca
- 2 łyżki oleju