detkityumen.ru

Праздничная индейка

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

Индейка-1шт
Масло-100гр.
Соль, перец, сахар, лавровый лист по вкусу.
Ягоды можжевельника
Карри (можно свои любимые приправы)
Чеснок

Приготовление:

Решила выложить свой рецепт праздничной индейки.
Тушку индейки тщательно моем.В большую емкость, куда полностью поместиться тушка набираем воду, добавляем 10ч/л соли,4ч/л сахара и пару листиков лаврушки.оставляем индейку принимать водные процедуры на сутки!

По прошествию времени, вынимаем тушку и промакиваем бумажными полотенцами.Выкладываем на противень фольгу, большими листами, а сверху нашу индюшку.В миске смешиваем масло (мягкое, но не жидкое), добавляем специи, соль и т.д., перемешиваем и обмазываем птицу со всех сторон полученной смесью.В нутро индейки добавляем ягоды можжевельника и чеснок (можно добавить апельсины с гвоздикой). Тушку на противне распологаем грудкой вверх.Закрываем фольгой, но так чтоб немного воздуха внутри осталось.

Запекаем при t- 230 градусов 40 мин., убавляем до 180 и оставляем на 2,5 часа (чем больше птица, тем дольше время приготовления). Проверяем готовность проткнув тушку тонким длинным ножом, если выделяется светлый сок (прозрачный) значит птица готова. Убираем фольгу и оставляем индейку на 30 мин. при t 200, для образования хрустящей корочки!

Наша индейка готова попасть на праздничный стол!

25.04.2014

20_любовь_12

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/94/