

Faszerowany indyk

data aktualizacji: 2020.03.31 autor: Redakcja



Faszerowany indyk „Stefan”

- wyluzowany indyk (bez kości) natarty przyprawami i odstawiony na 10-12 godzin

Składniki farszu:

- mielone mięso wieprzowe
- mielone mięso indycze
- surowy boczek
- wątróbki drobiowe
- pieczarki
- natka pietruszki
- sól i pieprz

Całość trzeba wymieszać, nadziać indyka farszem i zaszyć.

Piec około 2 godzin.

Później przez pół godziny indyk musi „dochodzić” w zamkniętym piekarniku.

Autorką przepisu jest Henryka Gos z Koła Gospodyń Wiejskich w Regnowie. Panie w 2019 r. zaprezentowały to danie podczas „Bitwy Regionów” i awansowały do II etapu kulinarnego konkursu.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35056-faszerowany-indyk>