

Жареная индейка

Не пугайтесь, если ни разу не готовили индейку. Вот один из нехитрых вариантов, который поможет вам поставить на стол божественное блюдо. Что для этого надо сделать?

Обязательно удалить сухожилия из задней части. Если мясо нежирное, положить на грудку и спинку индейки кусочки шпика. Кусочки шпика или маргарина положить в сковороду, залить водой на 2 см, довести до кипения.

В кипящую жидкость положить индейку. Тушить её в закрытой посуде 1-2 часа в зависимости от возраста. После этого бульон слить, а индейку зажарить в закрытой кастрюле, часто подливая бульон. Время жаренья 2-4 часа.

И старайтесь избежать появления хрустящей корочки, так как мясо на ножках станет слишком плотным.