



{jcomments on}Воспользуйтесь «советами бывалых».

1. Лучше приобретать незамороженную индейку, чтобы не тратить более суток на ее разморозку
2. Выньте внутренности и промойте тушку индейки, обсушите бумажной салфеткой. Хорошенько натрите внутри и снаружи солью, перцем и сухими специями (для блюд из птицы).
3. Мариновать индейку необходимо не менее пяти часов в апельсиновом соке (свежевыжатом или обычном из коробки) или в белом вине. Или для экономии времени и денег поступим проще: возьмем одноразовый шприц и обколем всю тушку апельсиновым соком или белым вином (лучше чем-то одним, а не всем сразу). Стакана маринада для этой процедуры будет достаточно.
4. Положить внутрь тушки 1 лимон и 1 апельсин, разрезанные пополам, а также пучок свежего розмарина и тимьяна. Если нет таких трав, то и петрушка подойдет. Края отверстия слегка зашиваются или закалываются с помощью зубочистки
5. Сверху индейку хорошо смазать медом с апельсиновым соком и присыпать сухими специями. Подвернуть крылышки под спинку, поместить индейку в пакет для запекания (Oven Bag) и в таком виде уложить на противень грудкой вверх.
6. Предварительно в этот пакет насыпается ложка муки и распределяется по стенкам. А если нет под рукой специального пакета для запекания подходящего размера, то

подойдет коричневый бумажный мешок для продуктов, также смазанный маслом и слегка обсыпанный мукой изнутри. Но в этом случае внутрь тушки нужно залить еще стакан куриного бульона и хорошо зашить отверстие.

Стаффинг- та самая начинка, которая по идее должна находиться внутри индейки во время ее запекания в духовке. Только в процессе усовершенствования праздничных блюд выяснилось, что индейка без начинки готовится намного лучше и быстрее. Даже если индейка и начиняется стаффингом, то чисто символически, слегка. То есть, не набивается им плотно, иначе птица попросту не пропечется как следует.

7. Выпекать индейку необходимо при температуре не ниже 180°C (или 325°F). Время приготовления напрямую зависит от веса тушки птицы: 6-7 килограммовая индейка готовится в духовке 3,5-4 часа, 8-10 килограммовая — 5-6 часов.

8. После приготовления индейки из нее достают начинку – она больше ни к чему.

К жареной индейке традиционно подаются картофельное пюре, клюквенный соус и стаффинг.

Как приготовить стаффинг? Вот классический рецепт. Потроха индейки отварить и нарезать кусочками. Нашинковать 1-2 репчатых луковицы и слегка потушить на сливочном масле вместе с потрохами. Добавить на сковороду 100г сухариков (высушенных кубиками размером 1х1х1см), мелко порезанную зелень, всё это залить 1-1,5 стаканами куриного бульона и хорошо перемешать. Переложить в огнеупорную форму, смазанную маслом (можно оставить в той же сковороде, но подлить масла), и поставить в разогретую духовку, предварительно посолив и поперчив по вкусу. Запекается стаффинг недолго — при 150°C всего 30 минут.

ЕЩЕ РЕЦЕПТ:

Праздничная индейка, фаршированная гречневой кашей

Потребуется: индейка весом около 3,5 кг, внутренности индейки (сердце, печень), соль и черный молотый перец, майонез и сметана.

Для фарша: 1 стакан предварительно отваренной до полуготовности гречневой крупы, 1-2 репчатые луковицы, 200 г цельных мелких шампиньонов.

Для приготовления фарша репчатый лук нарезать, выложить его в сковороду и обжарить на растительном масле. Затем к нему добавить мелко нарезанные субпродукты, затем цельные грибы, обжарить до золотистого цвета. Выложить гречку и немного прогреть. В эту массу добавить 2 ст. л. сметаны, посолить и поперчить по вкусу.

За полчаса до приготовления тушку индейки намазать смесью из соли, сладкой паприки и молотого черного перца. Причем промазать следует сверху и внутри тушки.

Набить тушку фаршем, зашить отверстие кулинарной ниткой или закрыть с помощью зубочисток.

Смешать в равном количестве майонез и сметану и намазать этой смесью всю тушку.

Духовку разогреть до 180 градусов, поставить индейку в духовку и готовить до готовности, поливая птицу жиром.

Запекать птицу лучше всего при температуре 190 градусов (в духовке с циркуляцией воздуха - при 170 градусов), неплотно накрыв ее фольгой (она защитит нежное мясо грудки от пересыхания). Каждый час нужно поливать жаркое выделяющимся из птицы соком. Примерно за 30 минут до готовности фольгу лучше снять - тогда индейка получится блестящей, с хрустящей золотисто-коричневой корочкой.

Как следует разрезать запеченную индейку

Сначала отрезают ножки. Для этого нужно крепко держать птицу, воткнув разделочную вилку сверху в любую половинку грудки. Разрезать кожу между ножкой и грудкой. Отвести ножку в сторону и прорезать насквозь через место присоединения бедра, отрезая ее целиком. Ножку разрезать пополам. Удерживая ножку костью вверх, отделить голень от бедра. Повторить то же с другой ножкой. Нарезать мясо с ножки. Голень следует придерживать за косточку и срезать мясо вдоль кости. Точно так же обработать бедра.

Чтобы отрезать крылья нужно сделать разрез от края грудки в направлении крыла. Слегка пошевелить ножом, чтобы нащупать соединение, и прорезать насквозь, прихватив кусок грудки. Повторить с другой стороны.

Чтобы нарезать грудку нужно придерживать разделочной вилкой бок индейки и отрезать тонкий ломтик мяса по диагонали, начиная от шейной части и прихватывая немного начинки.

Процесс нарезания грудки на ломтики можно упростить. Держа нож горизонтально, сделать прокол у основания одной из сторон грудки. Пилящим движением прорезать мясо снизу под всей грудкой, отделяя ее от остова.