

Pieczony indyk z grzybową polentą chili

120—140 Min

Przygotowanie

1. Pierwszym krokiem jest krótkie podsmażenie grzybów na oleju i dodanie soli. Następnie zagotuj wodę, mleko, masło, chili w proszku i dodaj polentę.
2. Teraz dodaj parmezan i grzyby i wymieszaj z żółtkami. Dopraw gałką muszkatołową i solą. Całość wylej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i piecz w temperaturze 170°C przez 30 minut.
3. Mięso solimy i obsmażamy ze wszystkich stron. Następnie podsmaż cebulę, warzywa korzeniowe i koncentrat pomidorowy. Dopraw goździkami, solą, zielem angielskim, liściem laurowym, cynamonem i pieprzem.

   WSKAZÓWKA: Najlepiej sprawdza się w naczyniu żaroodpornym.
4. Teraz zdeglasuj warzywa czerwonym winem i pozwól im się zagotować. Gdy czerwone wino się wygotuje, połóż pieczeń na warzywach.
5. Zupę wlej do garnka i gotuj pod przykryciem w piekarniku nagrzanym na 140°C przez około dwie godziny. Od czasu do czasu obracaj pieczeń.
6. Gdy pieczeń będzie miękka, wyjmij ją z garnka i odłóż na bok, przykrytą folią aluminiową. Następnie warzywa z bulionem przecedź przez sito. Sos doprawiamy i zagęszczamy mąką kukurydzianą.
7. Na koniec pokrój pieczeń i polentę i podawaj razem z sosem.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na pieczeń

1 sztuka	Udo z indyka, rozebrane i przewiązane sznurkiem
250 g	Cebula, grubo posiekana
200 g	Marchew, drobno posiekana
200 g	Seler, drobno posiekany
2 łyżki	Przecier pomidorowy
300 ml	Czerwone wino
1 l	Bulion warzywny
1 szczypta	Ziele Angielskie całe
1 sztuka	Liść laurowy
1 szczypta	Goździki całe
2 sztuki	Cynamon cały
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
	Skrobia kukurydziana

Na polentę

250 ml	Mleko
250 ml	Woda
150 g	Polenta
25 g	Masło
40 g	Starty parmezan
3 sztuki	Żółtko jaja
250 g	Grzyby pokrojone w ćwiartki
1 łyżka	Olej do smażenia
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
0.5 łyżeczka	Chili w proszku
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa cała

