



Pieczony indyk z grzybową polentą chili

🕒 120–140 Min   

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

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 |

- 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, zieleń 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.

