

Запеченная индейка с грибной полентой и чили

120—140 Мин.

Способ приготовления

1. Первым делом слегка обжарьте грибы в масле и посолите. Затем воду, молоко, сливочное масло, молотый перец чили доведите до кипения и добавьте поленту.
2. К поленте добавьте яичные желтки, пармезан и грибы, все перемешайте. Приправьте мускатным орехом и солью. Вылейте смесь на противень, застеленный пергаментом, и запекайте при температуре 170°C в течение 30 минут.
3. Бедро индейки посолите и подрумяньте его со всех сторон. Затем обжарьте лук, морковь, сельдерей и томатную пасту. Далее добавьте гвоздику, соль, душистый перец, лавровый лист, корицу и молотый перец.
4. Дегласируйте овощи красным вином и дайте им покипеть. Как только красное вино выкипит, выложите индейку на овощи.
5. Далее добавьте бульон и запекайте под крышкой в духовке при температуре 140°C около двух часов. Время от времени переворачивайте индейку.
6. Как только индейка станет мягкой, достаньте ее из кастрюли, отложите в сторону и накройте фольгой. Затем через сито процедите овощи вместе с бульоном. Получившийся соус загустите кукурузным крахмалом.
7. Нарежьте бедро индейки и поленту, подавайте вместе с соусом. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

Для запеченной индейки:

1 шт.	Бедро индейки, очищенное от кожи
250 г	Лук, крупно нарезанный
200 г	Морковь, мелко нарезанная
200 г	Сельдерей, мелко нарезанный
2 ст.л.	Томатная паста
300 мл	Красное вино
1 л	Овощной бульон
1 щепотка	Душистый перец горошек
1 шт.	Отборный лавровый лист целый
1 щепотка	Гвоздика целая
2 шт.	Корица целая
1 щепотка	Перец черный горошек
	Бечевка

Для поленты:

250 мл	Молоко
250 мл	Вода
150 г	Полента
25 г	Сливочное масло
40 г	Тертый пармезан
3 шт.	Яичный желтки
250 г	Грибы
1 чт.л.	Растительное масло
1 щепотка	Соль морская
0.5 ч.л.	Красный перец Чили острый молотый

1 щепотка Мускатный орех целый