



Запеченная индейка с грибной полентой и чили

🕒 120–140 Мин. 🍷🍷🍷

Способ приготовления

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 ч.л.	Растительное масло
1 щепотка	♦ Соль морская
0.5 ч.л.	♦ Красный перец Чили острый молотый
1 щепотка	

- 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 Нарезьте бедро индейки и поленту, подавайте вместе с соусом. Приятного аппетита!

◆ Мускатный орех
целый

