



Вкусные рецепты семьи Савченко

"Золотистая индейка в духовке"

Индейка/индюшка - главное блюдо на День Благодарения в Америке. Также ее часто готовят и на Рождественский ужин.

Ингредиенты для сухого маринада:

Индейка - 12-15 фунтов (6 кг) разморозить полностью

2 лимона (выжать из них сок)

По 1 ч. Ложке специй: паприка, базилик, кориандр, перец на Ваш выбор, ...

По 1 ст. Ложке: соль, чеснок, черный перец

(для выпечки (для 2го дня): Глубокий противень, фольга, 1 яблоко, 1 апельсин, 1 лимон, 1 лук, 1 морковь)



Приготовление (1ый день):

- - Полностью размороженную индейку вымыть и вытереть. Выкинуть внутренности
- - Смешать специи с лимонным соком и намазать индейку внутри и снаружи
- - Положить в пластиковый пакет, завернуть и оставить в холодильнике на 12-15 часов. (лучше делать вечером, чтобы утром начать приготовление индейки к выпечке)

Приготовление к выпечке (2ой день):

- - Духовку включить на 220°C (400°F)
- - Приготовить глубокий противень и выложить на него индейку грудкой вниз
- - Заправить ее овощами все порезать большими дольками)
- - Поставить противень с индейкой в духовку на 1.5 часа
- - Достать противень и перевернуть индейку грудкой вверх, закрыть фольгой так, чтобы она не прикасалась к индейке
- - Уменьшить температуру духовки до 165°C (350°F) и поставить в духовку на 4 часа.
- Убрать фольгу и поставить обратно жариться в духовку на 1 час.
- Подавать горячей к столу с любым гарниром. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!