

Galantyna z indyka z pieczonymi warzywami

Składniki:

1,5 kg mięsa z piersi indyka, zbitego i pokrojonego w duże prostokąty
sól i pieprz do smaku
450 gr. mięsa mielonego
4 łyżki masła
3 szklanki cebuli pokrojonej w kostkę
3 szklanki pokrojonego w kostkę selera
2 jajka lekko ubite
½ szklanki pietruszki
½ szklanki orzeszków pinii
½ szklanki mrożonych żurawin
1 szklanka bułki tartej

Przygotowanie:

1. Na dużej patelni zacznij smażyć mięso mielone, dodaj cebulę i seler.
2. Dodaj orzeszki pinii i świeże zioła.
3. Dodaj jajka, bułkę tartą i żurawinę. Dokładnie wymieszaj, nie martw się, jeżeli mieszanka wydaje ci się sucha.
4. Rozłóż gazę większą niż zbite mięso indyka, a na niej mięso indyka. Na wierzchu połóż „nadzienie”.
5. Zwiń mięso przy użyciu gazy.
6. Owiń gazę wokół mięsa i skręć obydwie końce. Zawiąż każdy z nich i owiń mięso nicią.
7. W dużym garnku wymieszaj 3 szklanki rosółu z kurczaka, 6-8 ziaren pieprzu, 6-8 gałązek pietruszki, 2 liście laurowe, suszony tymianek, 2 szklanki białego wina. Zagotuj.
8. Zmniejsz ogień i zanurz nadziewanego indyka w przyprawionym bulionie. Dolej więcej wina, rosółu lub wody.
9. Gotuj indyka aż temperatura osiągnie 65 C. Pozwól galantynie ostygnąć w aromatycznym bulionie, włóż na noc do lodówki. Przed podaniem pogrzej.

Pieczone warzywa i ziemniaki

Składniki:

4 duże marchewki, obrane i pokrojone w słupki
4 korzenie pasternaku, obrane i pokrojone w słupki
4 korzenie brukwi, obrane i pokrojone w słupki
sól i pieprz

Przygotowanie:

Obtocz warzywa i ziemniaki w niewielkiej ilości oliwy z oliwek i rozłóż na folii do pieczenia. Dopraw solą i pieprzem, piecz w piekarniku przez 30-40 minut w temperaturze 200 C.