



Рождественская индейка с грибами в тесте



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	2 банки (800г)
◦ Джем клюквенный	250 г
◦ Бекон	5 ломтиков
◦ Желток	1 шт.
◦ Тимьян	1 пучок
◦ Морковь	1 шт.
◦ Розмарин	2 веточки
◦ Лук-порей	1 стебель
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Черный перец	по вкусу
◦ Грудка индейки	1200 г
◦ Масло оливковое	1 ст. л.
◦ Тесто дрожжевое слоеное	800 г

Способ приготовления:



120 мин



8 порции



342 ккал

1. Из грудки индейки сделайте карман, смажьте оливковым маслом, посыпьте солью, листики тимьяна отделите от стебля, половину положите на грудку. Сверху положите толстым слоем клюквенный джем.

2. Скрутите грудку в рулет, скрепите зубочистками. Противень застелите пергаментом, выложите грудку, посыпьте солью, черным перцем и оставшимися листьями тимьяна, сбрызните оливковым маслом, закройте фольгой и запекайте около часа в духовом шкафу.

3. Мелко нарежьте бекон и обжарьте с несколькими листиками розмарина на растительном масле.

4. В ту же сковороду добавьте шампиньоны, натертую морковь и нарезанный лук порей. Готовьте 5–7 минут и приправьте по вкусу.

5. Переложите грибы с овощами в чашу блендера, измельчите и остудите.

6. Грудку вытащите из духовки, дайте немного остыть.

7. Тесто разделите на 2 части (1/3 и 2/3). 1/3 часть раскатайте и положите на противень, покрытый пергаментом. На тесто выложите часть начинки, размажьте по размеру грудки.

8. Из индейки вытащите зубочистки, положите на тесто, смажьте оставшийся начинкой, выложите бекон с розмарином.

9. Взбейте желток. Смажьте края теста. Оставшиеся 2/3 теста раскатайте, накройте грудку, хорошо прижмите, чтобы не было воздуха внутри, обрежьте излишки. Запечите края. Смажьте желтком всю поверхность теста. Из лишнего теста скатайте две полоски, выложите наверх в виде крестика, смажьте желтком.

10. Выпекайте в разогретой до 180 градусов духовке примерно 1 час. Тесто должно зарумяниться.



Совет

Лучше использовать свежие тимьян и розмарин.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>