

vel rögzítjük a nyárssütőn. Így biztosítjuk, hogy a jérce a nyárstüvel együtt forogjon sütés közben.

A nyárstüre rögzített jércét a nyárssütő készülékbe helyezük, amelyben állandó forgatással pirosra, ropogósra sütjük. Közben lehetőség szerint saját lecsöpögő zsírával kenegetjük.

A modern nyárssütő elektromos motorral és hőforrásokkal működik. Ez utóbbiak felülről és oldalról sütik a jércét. A kiszűrt hús nedve és zsírja az alatta elhelyezett kihúzható edénybe csöpög, amely később felhasználható peccsenyelé készítéséhez. A modern készülékek infrasugárzással sütnek.

Az egészben sütéssel készíthető ételeknél az infrasugárzás alkalmazása a leggazdaságosabb, mivel így lesz a legkisebb sütési veszteség. Ezzel együtt az ételek igen kellemes pörzs- és ízanyagokat nyernek a sütés végére, állományuk pedig lédús marad.

A készre sült nyárson sült jércét lehúzzuk a nyárstról. Rövid ideig pihentetjük, majd a tüzdelt jércéhez hasonlóan daraboljuk, és rögtön tálaljuk.

Peccsenyevét külön mártásoscsészében adjuk hozzá. A nyárson sült jércéhez fejes salátát adhatunk, de szívesen fogyasztják önmagában is. Azonnal felszolgáljuk.

GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT PULYKA (Dinde farcie aux marrons)

Gesztenye előkészítése

Háziszárnyasok előkészítése

Zárt hőben sütés

Peccsenyelé készítése

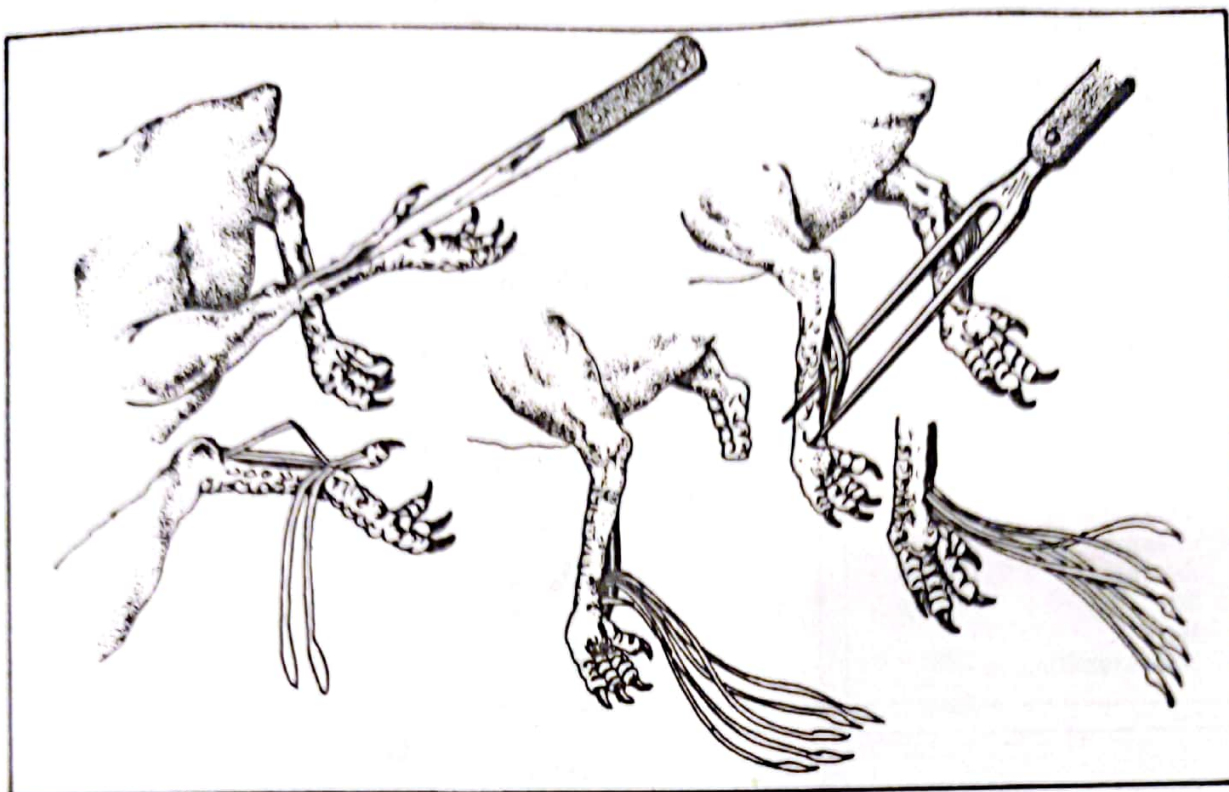
Párolt rizs

Ajánlott anyaghányad

Pulyka (kibontva)	5,00 kg	Tojás	3 db
Zsír (libai)	0,25 kg	Törött bors	0,005 kg
Só	0,06 kg	Szerecsendió	0,005 kg
Füstölt szalonna	0,30 kg	Zsemle	3 db
Sertés-apróhús	0,60 kg	Paradicsompüré	0,03 kg
Tej	0,80 l	Liszt	0,03 kg
Gesztenye	1,00 kg	Párolt rizs	10 adag
Vaj	0,10 kg		

A jércénél tanult módon előkészítjük a pulykát, de a lábakat nem vágjuk le. Mivel a pulyka erős combakkal rendelkezik, ezeket eltávolítjuk (147. ábra). A lábszárcsont külső oldalán a köröm és a térd között a bőrt hosszában óvatosan behasítjuk. Az inakat erős peccsenyevillával egyenként kifeszítjük, és kihúzzuk a combból. Ezután vágjuk le a lábakat az inakkal együtt.

A pulyka mellcsontját kifejtjük, mivel a hasüregbe töltjük a töltelék. A has-



147. ábra. Pulykacomb inainak kihúzása

üreg felől éles, hegyes késsel kifejtjük a mellcsontot szorosan a mellhús és a csont között haladva.

Elkészítjük a gesztenyés töltelékét. Az előkészített – megsütött és meghámo-^{la fűtől a gesztenye, nem lehet meg-}zott – gesztenyét tejben puhára főzzük. Leszűrjük, lehűtjük. A sertéshúst finomra daráljuk. A tejbe áztatott zsemlet kinyomkodjuk. Keverőtálban a vaját a tojásokkal habosra keverjük. Hozzáadjuk a sertéshúst, gesztenyét, a kinyomkodott zsemlet. Ízesítjük sóval, fűszerezzük törött borssal és reszelt szerecsendióval. Az egészet jól összedolgozzuk. A pulyka besózott hasüregébe töltjük a töltelékét. Egyenletesen eligazítjuk, majd erős cérnával bevarrjuk. Kívülről besózzuk, majd a jércénél megismert módon formázzuk, és rögzítjük.

Füstölt szalonnából vékony lapokat vágunk, amelyeket zsineggel a pulyka mellére kötözünk, nem túl szorosan.

Vékonyan kizsírozott tepsibe helyezzük a gesztenyével töltött pulykát. Olaj ^{200 g} vasztott zsírral megöntözzük, majd közepmeleg sütőben puhára sütjük. Sütés közben saját zsírjával locsolgatjuk. Ha szükséges, egy kevés vizet is öntünk alá. ^{nem kell} Mielőtt majdnem puhára sülné, a szalonnalapokat eltávolítjuk a mellről, és pirosra sütjük. A gesztenyével töltött pulykát darabolás előtt legalább 30 percig pihentetni kell, fedővel lefedve, langyos helyen. Zsírjából pecsenyelevet készítünk.

A pulykát feldaraboljuk. Combjai mellett a bőrt behasítjuk a gerincig. A combok és a gerinc találkozásánál a gerincet átvágjuk. Így kapjuk meg a pulyka hátulját és elejét. Az elejéről levágjuk a gerincrészt és a hátára fektetjük. Az

GESZTENYÉVEL TÖLTÖTT PULYKA

Nyersanyagok	Munkafolyamat	Magyarázat
Pulyka Gesztenye Tej	A pulykát előkészítjük, a mellcsontjait kifejtjük, combjait eltávolítjuk. A gesztenyét megsütjük, megfőzzük tejben.	A combokat gondosan távolítsuk el, nehogy a combok sütés közben összezsugorodjanak.
Vaj Tojás Sertéshús Gesztenye Zsemle Só Bors Szerecsendió	Vajat tojásokkal habosra keverünk. Hozzáadjuk az őrölt sertéshúst, gesztenyét, áztatott zsemlet, sót, szerecsendiót, törött borsot.	A fűszerezést úgy végezzük, hogy a pulyka ízanyagai érvényesülni tudjanak.
Só Füstölt szalonna	A töltelékét összekeverjük, és a besózott hasüregbe töltjük, majd bevarrjuk. Kívülről besózzuk, formázzuk, rögzítjük. Szalonnalappal burkoljuk, majd sütőben lassan megsütjük.	A gesztenyével töltött pulykát lassan kell sütni, hogy a töltelék összesüljön a pulykahússal.
Párolt rizs	Sütés után pihentetjük, majd egyenletes szeletekre vágjuk. Párolt rizzsel tálaljuk.	A pihentetett pulyka könnyebben szeletelhető.

DINDE FARCIE AUX MARRONS

elejét hosszában kettévágjuk, majd a töltelékkel lefelé a vágódeszkára fektetjük. Hosszanti irányára merőlegesen vagy rézsútosan, óvatosan felszeleteljük kb. 1 cm vastag szeletekre, ügyelve arra, hogy a töltelék ne törjön össze. A combot ízületénél átvágjuk, így megkapjuk az alsó és felső részt. A felső részt három, az alsót két részre vágjuk.

A mellszeleteket a töltelékkel együtt és a combot előmelegített tálra tálaljuk, a sütésből visszahagyott zsírral lefényezzük. Mellétálaljuk a párolt rizst. Külön mártásoscsészében saját pecsenyelevét adjuk hozzá.

A gesztenyével töltött pulykához adhatunk ízlés szerint gyümölcsköreket is.