



Kalkkunan rintaa Mezokövesdin tapaan

Aineet:	1,5	kg	kalkkunan rintaa
	400	g	vasikanlihaa
	300	g	savustettua naudankieltä
	300	g	hanhenmaksaa
	200	g	vihreää paprikaa
	100	g	tomaatteja
	50	g	rasvaa, voita tai margariinia
	1		nippu persiljaa
	3		punasipulia
	20	g	suolaa
	10	g	maustepaprikaa
	3		munaa
			jauhettua pippuria
			muskottipähkinää

Valmistus: Esityöt:

Kalkkunan rinnasta poistetaan luut, rinta avataan ja lihaa hakataan varovaisesti. Vasikanliha jauhetaan, naudankieli ja hanhenmaksaa viipaloidaan. Vihreä paprika ja tomaatti paloitellaan pieniksi kuutioiksi, sipuli ja persilja hienonnetaan. Munanvalkuaiset vatkataan vaahdoksi.

Valmistus:

Täytteen valmistus: jauheliha, tomaatti, vihreä paprikakuutiot, munankeltuaiset, persilja ja kuullotettu punasipuli maustetaan suolalla, pippurilla, maustepaprikalla ja muskottipähkinällä. Tähän massaan sekoitetaan valkuaisista tehty vaahto. Naudankieli- ja hanhenmaksaviipaleet laitetaan kalkkunan päälle ja voidellaan lihamassalla. Kalkkuna kääritään ja alumiinifolioon pakattuna paistetaan uunissa. Tarjotaan maun mukaisilla lisukkeilla.