



Täytetty kalkkunan rinta Tiszakecskestä

Aineet:

4		viipaletta kalkkunanrintaa
100	g	voita
20	g	kalkkunamaustetta
10	g	suolaa
Täyte:		
100	g	sieniä
100	g	kivettömiä luumuja
100	g	rahkaa
50	g	rasvaa, voita tai öljyä
50	g	savupekonia
30	g	jauhoja
1	dl	smetanaa
1		iso punasipuli
1		valkosipulin kynsi
20	g	suolaa
20	g	jauhettua pippuria
20	g	mannaryynejä
10	g	maustepaprikaa
2		munaa
1		sämpylä

Valmistus: Esityöt:

Kalkkunaliha hakataan, maustetaan suolalla ja kalkkunamausteella. Sienet pestään, puhdistetaan ja pilkotaan kuutioiksi. Myös pekoni pilkotaan. Valkosipuli murskataan ja rahka valutetaan huolellisesti. Luumut ja punasipuli paloitellaan pieniksi ja sämpylä imeytetään vedellä.

Valmistus:

Savupekonikuutiot paistetaan. Sipuli, sienet ja luumut paistetaan pekonin rasvassa, johon lisätään rahka. Seos maustetaan valkosipulilla, suolalla ja pippurilla. Näihin aineksiin sekoitetaan mannaryynit, muna sekä sämpylä, josta on puristettu liika vesi pois. Kalkkunapalat täytetään seoksella ja rullataan. Lihakääräleet laitetaan tulenkestävään astiaan, lihan päällimmäinen osa voidellaan ja paistetaan uunissa. Jauhoista, smetanasta, kalkkunan paistinnesteestä ja maustepaprikasta valmistetaan kastike, joka kiehautetaan hyvin, siivilöidään ja kaadetaan vinoittain leikattujen kalkkunaviipaleiden päälle. Tarjotaan sopivien lisukkeiden kera.