



Paistettu kalkkuna

Aineet: kalkkuna
1 tl paprikaa
1 tl rakuunaa
1 tl kirveliä
1/2 l porkkana-, sipuli- ja selleriviipaleita

Valmistus: Poista noin 10-asteinen lintu pussista. Poista kalkkunan sisältä kaulapala ja sisäelimet. Pyyhi lintu kuivaksi ja mausta lintu sisältä paprikalla ja yrteillä. Leikkaa kasvikset sentin paksuiksi viipaleiksi. Pane kalkkuna, sisäelimet, kaulapala ja kasvikset paistopussiin. Sulje pussi ja tee sen ylimpään kulmaan reikä. Paista lintua 30 minuuttia 200-asteisessa uunissa. Laske lämpötila 110 asteeseen. Jatka paistamista noin tunti/ kilo. Neljäkilaisen kalkkunan arvioitu paistoaika on siis neljä tuntia. Lintu on kypsää, kun sen kinttuliha ovat pehmeitä ja lihat irtoavat jalkojen luista. Kalkkunan jalkalihojen lomassa kulkee kovia rustomaisia jänteitä, jotka vaikeuttavat kypsyiden toteamista.

Kalkkunan kypsyiden näkee myös sisällä olevasta nesteestä väristä. Kirkas neste kertoo kypsästä linnusta. Jos mehu on punertavaa, jatka paistamista. Poista kypsä kalkkuna paistopussista. Suojaa kalkkuna foliolla tai pergamiinilla ja peitä se liinoilla.

Leikkaa kalkkunan rintalihakset poikkisyyhin. Näin lihasta tulee mureaa syötävää. Lisäkkeeksi sopivat esim. jouluinen luumu ja päärynä.

Kastike kalkkunalle:

Tyhjennä paistopussista kaulapala, sisäelimet, kasvikset ja liemi kattilaan. Lisää vettä tai punaviiniä niin, että ainekset peittyvät. Keitä lientä hiljalleen mielellään jopa tunti. Siivilöi liemi ja poista pinnalle noussut rasva. Suurusta liemi ohrakkaalla, suhteessa 1/2 litraa lientä, 2/3 desiä ohrakasta. Anna kastikkeen kiehua 10 minuuttia ja mausta kastike suolalla.