

Бедро индейки (А 23)

3-4 порции

Ингредиенты

1 бедро индейки с костью (1 100-1 400 г)
соль
перец
1 ст. л. растительного масла
500 мл воды

Ингредиенты для соуса:

500 мл бульона из мяса птицы
100 г сметаны повышенной жирности
2-3 ст. л. загустителя для соусов
соль
перец

Время приготовления:

60-120 минут

1 Кожу бедра индейки проткните в нескольких местах. Бедро посолите, поперчите и положите кожей вверх в форму для запекания без крышки. Запустите автоматическую программу А 23 «Бедро индейки».

2 Смажьте бедро растительным маслом, добавьте в форму воду и поместите блюдо в предварительно нагретый духовой шкаф.

3 Доведённое до готовности бедро выньте из формы и оставьте в теплом духовом шкафу. Бульон из мяса птицы налейте в форму и доведите до кипения на конфорке варочной панели. Добавьте сметану и загуститель для соусов, доведите до кипения и приправьте солью и перцем.

4 Мясо индейки отделите от кости, нарежьте и подавайте к столу с соусом.

Настройка автоматической программы


Режим работы: Автоматическая программа 

Программа: А 23

Количество воды: ок. 300 мл
Уровень: 2

Продолжительность программы: 85-100 минут

Альтернативная настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 3
Температура: 170-180 °С + предварительный нагрев
Количество воды: ок. 300 мл
Уровень: 2

1-й паровой удар:
через 15 минут после начала процесса приготовления
2-й паровой удар:
через следующие 25 минут
3-й паровой удар:
через следующие 25 минут
Время приготовления: 85-100 минут