

Angol - Szalonnás pulyka

Hozzávalók

3 kg pulyka,
12 csík szalonnás bacon,
25dkg vaj

Elkészítés

A gravy-hoz: 2-3 szál sárgarépa, 1 fej vöröshagyma, 1 fej lilahagyma, 4-5 gerezd fokhagyma, Zeller, Olívaolaj, 4 dl csirkealaplé, 0,5 – 1 dl vörösbort, 2 evőkanál liszt, Só, Bors, Az ujjainkat használva dörzsöljük be alaposan a pulyka húsát vajjal a bőr alatt. Töltsük meg töltelékkel a pulyka nyakát és-vagy belsejét, majd borítsuk be a mellkast a bacon csíkokkal. 230 fokra előmelegített sütőben 30 percig sütjük, majd a keletkezett szafttal leöntjük. A sütőt lejjebb állítjuk 180 fokra és 2 órán keresztül sütjük, félóránként locsolgatjuk. Kivesszük a sütőből és megsűrjük a combjánál egy késsel – ha tiszta levet enged, akkor kész van. Ha véres a lé, akkor tovább sütjük. Nagyobb pulykák esetében a sütési időt kalkuláljuk ki a fentiek szerint. Mikor elkészült, áttesszük egy meleg tálcára, letakarjuk. Pihentetjük addig, amíg elkészítjük a szószt és befejezzük a köreteket. Az ünnepi asztalon szeleteljük. Gravy elkészítés: A pulyka mellé a tepsibe berakjuk a sárgarépát, a vöröshagymát, a lilahagymát, a fokhagymát, és a zellert. A zöldségeket és a húst megöntözzük kevés olívaolajjal, és ráöntünk 2 dl csirkealaplevet is. Amikor a hús elkészült, a zöldségeket és a levet átrakjuk egy lábosba, vagy serpenyőbe. Hozzáadunk 0,5-1 dl vörösbort, még 2 dl csirkealaplevet. Liszttel besűrítjük, összeforraljuk. Ízlés szerint rakhatunk még hozzá borsot vagy sót. Az egészet átturmixoljuk kicsit, majd átpasszírozzuk egy szűrőn.