




Pieczeń z indyka ze smardzami i dzikimi ziołami

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#), [zapiekanki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 1 porcja

Składniki:

filet z indyka - 600 g
smardze małe (w zależności od wielkości, kilka-kilkanaście) -
bułka kajzerka - 1 szt.
śmietanka 30 % - 50 ml

zioła: podagrycznik, czosnaczek, czosnek niedźwiedzi, szczypiorek czosnkowy, rozmaryn, tymianek, zioło grzybowe -
serek do smarowania - 1 łyżka
parmezan tarty - 2 łyżka
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Smardze dokładnie oczyścić i opłukać, wyjąć nóżki, następnie grzyby wrzucić na 2-3 minuty do wrzątku. Odcedzić i odsączyć na sicie.

Bułkę pokroić i namoczyć w śmietance.

KROK 2: Ulubione zioła (u mnie mieszanka ww. wymieniona po 1-2 listki) opłukać i osuszyć. Można pominąć składnik lub zmienić kompozycję smakową wg gustu. Ja bardzo lubię dużo ziół, dodają one smaku i aromatu. Zioła posiekać bardzo drobno, wymieszać z serami i drobniutko posiekanymi nóżkami, do uzyskania pasty.

Otrzymaną pastą nadziać kapelusze. Ma być ich tyle, aby ułożyć równomiernie wzdłuż pieczeni (małe w 2 rzędach, większe jeden)

KROK 3: Filet z indyka zmielić, dodać bułkę

namoczoną w śmietance, doprawić solą i pieprzem, wyrobić dokładnie masę. Małą keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia, wyłożyć 1/2 masy mięsnej, a następnie ułożyć na środku nadziane smardze, jeden za drugim. Docisnąć delikatnie i wyłożyć na wierzch resztę masy mięsnej. Na wierzchu można udekorować ziołami i kwiatami, u mnie rozmaryn, tymianek i forsycja.

KROK 4: Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, piec 50-60 minut. Po 20 minutach zmniejszyć temperaturę do 160 stopni.

KROK 5: Podawać na ciepło do obiadu lub na zimno jak pasztet, do kanapek.