

# Американская индейка

## Ингредиенты

1 индейка  
50 г сливочного масла  
30 г шпика, соль, перец  
100 г панировочных сухарей  
100 г муки  
20 г дрожжей  
2 яйца  
1 ч. ложка майорана  
1 ч. ложка рубленой цедры лимона  
½ ч. ложки карри  
1 ст. ложка рубленой зелени петрушки  
3 ст. ложки сметаны или натурального йогурта

Подготовленную тушку индейки посолите снаружи, а изнутри поперчите. Удалите сухожилия из ножек, приколите к ним кусочки шпика. Для начинки разведите дрожжи в теплой воде, добавьте муку, яйца, сухари, специи, цедру лимона и зелень, все перемешайте со сметаной или йогуртом. Зашейте индейку, положите на решетку грудкой вверх и запекайте в духовке на небольшом огне до золотистой корочки, поливая соком из противня. Можно прикрыть грудку и ножки фольгой, чтобы не пригорели. За полчаса до того, как вынимать индейку из духовки, удалите шпик и фольгу.

[ИСТОЧНИК](#)

