Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Индейка, запеченная с тыквой и мандаринами

27 декабря 2016 15:27 · https://open-cook.ru/recipes/indejka-zapechennaya-s-tykvoj-i-mandarinami



Несколько лет мы покупаем овощи и фрукты на маленьком рынке у одних и тех же людей и иногда обмениваемся подарками. В начале декабря нам подарили кусочек *тыквы* и я голову сломала над тем что приготовить из нее. Дело в том, что мы тыкву не очень любим и готовим редко, но этот кусочек был таким ароматным. Решила я попробовать запечь ножки и крылья домашней деревенской индейки с тыквой и мандаринами. Для вкуса и приятного елового аромата добавила немного розмарина. И знаете, получилось очень вкусно! **Тыква** отлично подружилась и с **индейкой**, и с **мандаринами**, и со специями, и стала отличным гарниром к мясу. Ее можно запечь и без мяса, оставив мандарины и розмарин.

Я использовала две голени и два крыла, у которых были отрезаны кончики в области последнего сустава. **Индейка** была молодой и эти ее конечности вышли примерно на 1 кг, может чуть меньше. Можно использовать и бедра, и только грудку (или и то, и другое), но их надо будет нарезать на порционные небольшие куски. Если куски мяса будут большими, то тогда и тыкву надо нарезать большими кусками, иначе вы получите запеченное мясо с тыквенным пюре. Количество *тыквы* тоже регулируйте по своему вкусу.

К *тыкве* я добавляла смесь сушеных итальянских трав. Но вы можете заменить их прованскими травами или какими-то другими, или составить смесь из любимых трав, или добавить что--то одно.

У меня все готовилось в глубокой форме и тыква была в роли подушки, из-за чего она пропитывалась соком запекаемой *индейки*. Но можно и на противне готовить, выложив *тыкву* вокруг мяса.

Мясо перед приготовлением промыть и обсушить.

На 4 порции:

- примерно 1 кг мяса *индейки* (что и как читайте выше)
- примерно 700 гр тыквы
- 2 мандарина
- 1 веточка свежего розмарина или 1 ч.л. сушеного
- соль, перец черный молотый по вкусу
- 1 ст.л. растительного масла
- 1/4 ч.л. смеси сушеных трав

Тыкву нарезать небольшими кубиками, лучше если они будут размером примерно с небольшое куриное яйцо. Потому что если сделать их меньше, то есть риск получить пюре. На итоговых фото вы можете заметить, что мои кусочки тыквы совсем уж небольшие и почти превратились в пюре, но пока еще держатся. Смешать тыкву с сушеными травами, щепоткой соли и перца и растительным маслом.



Выложить тыкву в форму.



Мясо натереть солью и перцем, смазать растительным маслом чуть-чуть. Выложить его в форму на *тыкву*. Мандарины разрезать на 4 части и разместить между кусочками мяса. Посыпать сверху листиками свежего розмарина (или сушеного).



Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на час. Но время приготовления зависит от размеров вашего мяса (и возраста самой индейки) и тыквы, так что не забывайте следить за ними и периодически поливать выделившимся соком. Как проверить мясо на готовность: проткните середину куска мяса ножом, если выделившийся сок будет прозрачным, значит, оно готово. А если розовым или совсем уж красным, значит, пусть готовится еще.



Готовое мясо с *тыквой* можно выложить на большое и красивое блюдо и подать на праздничный стол. А можно сразу разложить по порционным тарелкам. Во время запекания сок из мандаринов будет просачиваться на тыкву, отчего она приобретет приятный привкус и дополнительный аромат. Но потом уже каждый для себя может полить еще горячее мясо соком запеченного мандарина.



Эта *индейка с тыквой, мандаринами и розмарином* получилась не только очень вкусной, но и праздничной. Она станет чудесным украшением **новогоднего стола** и удивит гостей.



Приятного аппетита!