

Γαλοπούλα γεμιστή "Λίτσας"

Συντάκτης: Λίτσα

Παραδοσιακή χριστουγεννιάτικη συνταγή: **Γαλοπούλα γεμιστή**

Γέμιση

0,5 κιλό κιμά.

1 κούπα ρύζι.

Τα εντόσθια κομμένα κομματάκια.

Αλάτι και πιπέρι (1 κουτάλι της σούπας αλάτι και 1 κουταλάκι πιπέρι) ή όσο θέλετε εσείς.

Τα βάζουμε όλα στο τηγάνι μέσα ποτήρι του κρασιού λάδι, τα τσιγαρίζουμε.

Μετά προσθέτουμε

10 κάστανα.

1 μήλο κομμένο σε κύβους.

1 κομμάτι φλούδας πορτοκαλιού.

10 δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσι.

Ετοιμασία γαλοπούλας

Τοποθετούμε την γαλοπούλα στο ταψί και αλείφουμε με λίγη μουστάρδα το εσωτερικό της γαλοπούλας και προσθέτουμε την γέμιση, ράβουμε με κλωστή ή σύρμα ανοξείδωτο το άνοιγμα της κοιλιάς της. Μέσα στον χυμό ενός πορτοκαλιού διαλύουμε τρεις κουταλιές της σούπας μουστάρδα, με αυτό αλείφουμε εξωτερικά την γαλοπούλα και την πασπαλίζουμε με λίγο αλάτι. Ρίχνουμε δύο ποτήρια νερό στο ταψί. Τη σκεπάζουμε με λαδόκολλα και από επάνω αλουμινόχαρτο.

Ψήσιμο

Για 10 ώρες στο φούρνο σε θερμοκρασία 150° C. Αν έχει ψηθεί και θέλουμε λίγο περισσότερο εξωτερικό χρώμα την βάζουμε για λίγα λεπτά στο γκριλ.

