



Joulun hunajakalkkuna

Aineet: kalkkuna
mausteeksi:
suolaa
valkopippuria
hunajaa

Valmistus: Mausta kalkkuna suolalla ja valkopippurilla. Paista 225 asteessa n. 1 1/2 tuntia. Valele kalkkunaa hunajavesiseoksella paiston aikana 3-4 kertaa. Näin pinnasta tulee kauniin ruskea ja rapea. Kalkkunan voi täyttää ennen paistoa omenilla ja luumuilla, tämä korostaa makua.

www.superkokki.com