Kalkkunanleike Rabaközin tapaan

Aineet:

600	g	kalkkunanrintaa
150	g	sokeriherneitä
130	g	herkkusieniä
1,5	dl	öljyä
30	g	suolaa
80	g	jauhoja
1		nippu persiljaa
4		pientä omenaa
		aprikoosi- ja luumusäilykkeitä
200	g	sianaivoja
150	g	porkkanaa
60	g	punasipulia
40	g	voita
		jauhettua pippuria
1,5	dl	valkoviiniä
50	g	pekonia
		perunamuusia munan kera
		(pommes duchesse)

Valmistus: Neljä samankokoista kalkkunaleikettä maustetaan suolalla ja jauhepippurilla. Pieniksi kuutioiksi paloiteltu punasipuli kuullotetaan ja sipuliin lisätään pieniksi paloitellut aivot, pekoni, suola sekä pippuri. Näistä aineksista keitetään höystö. Porkkanat, sienet ja sokeriherneet puhdistetaan ja keitetään. Erikseen keitetyt vihannekset jäähdytetään omissa liemissään ja vihannekset lisätään höystöön ilman lientä. Ruokaan sirotellaan vähän jauhoja ja persiljasilppua ja seos laimennetaan valkoviinillä. Höystö kiehautetaan vielä kerran ja pidetään lämpimänä. Kalkkunaleikkeet paistetaan kuumassa öljyssä ja samassa rasvassa haudutetaan myös omena. Omenaviipaleet ja kalkkuna laitetaan tulenkestävään astiaan ja kostutetaan voilla. Perunamuusi pursotetaan koristeellisesti lihan ympärille pursottimella. Lihan päälle asetellaan höystö ja koko annos paistetaan kuumassa uunissa. Kun perunamuusi on ruskistunut, ruoka otetaan uunista ja tarjotaan esilämmitetyiltä lautasilta luumu- ja aprikoosisäilykkeiden kera.