Täytetty kalkkunan rinta Tiszakecskestä

Aineet:	4		viipaletta kalkkunanrintaa
	100	g	voita
	20	g	kalkkunamaustetta
	10	g	suolaa
	Täyte:		
	100	g	sieniä
	100	g	kivettömiä luumuja
	100	g	rahkaa
	50	g	rasvaa, voita tai öljyä
	50	g	savupekonia
	30	g	jauhoja
	1	dl	smetanaa
	1		iso punasipuli
	1		valkosipulin kynsi
	20	g	suolaa
	20	g	jauhettua pippuria
	20	g	mannaryynejä
	10	g	maustepaprikaa
	2		munaa
	1		sämpylä

Valmistus: Esityöt:

Kalkkunaliha hakataan, maustetaan suolalla ja kalkkunamausteella. Sienet pestään, puhdistetaan ja pilkotaan kuutioiksi. Myös pekoni pilkotaan. Valkosipuli murskataan ja rahka valutetaan huolellisesti. Luumut ja punasipuli paloitellaan pieniksi ja sämpylä imeytetään vedellä.

Valmistus:

Savupekonikuutiot paistetaan. Sipuli, sienet ja luumut paistetaan pekonin rasvassa, johon lisätään rahka. Seos maustetaan valkosipulilla, suolalla ja pippurilla. Näihin aineksiin sekoitetaan mannaryynit, muna sekä sämpylä, josta on puristettu liika vesi pois. Kalkkunapalat täytetään seoksella ja rullataan. Lihakääryleet laitetaan tulenkestävään astiaan, lihan päällimmäinen osa voidellaan ja paistetaan uunissa. Jauhoista, smetanasta, kalkkunan paistinnesteestä ja maustepaprikasta valmistetaan kastike, joka kiehautetaan hyvin, siivilöidään ja kaadetaan vinoittain leikattujen kalkkunaviipaleiden päälle. Tarjotaan sopivien lisukkeiden kera.