Indyk duszony

Kawałki uda indyka (5-10 cm) kłaść na rozgrzany tłuszcz (smalec), lekko posolić wierzchnią stronę i smażyć do podrumienienia, przekręcić, lekko posolić i podsmażyć. Po podsmażeniu na złoty (brązowy) kolor posypać (na patelni) wierzchnią stronę warstwą przypraw do indyka. Później układać w brytfannie, każdy kawałek tak, żeby na wierzchu był nieposypany. Po ułożeniu posypać przyprawą, drobno posiekanym czosnkiem i cebulą każdą warstwę mięsa i na wierzch. Odstawić na co najmniej 3 godziny (najlepiej na noc). Patelnię z całą ilością tłuszczu też zostawić. Przed duszeniem wlać na patelnię wodę, podgrzać i widelcem rozprowadzić tłuszcz. Przysmażyć, po czym wlać wodę do brytfanki do wysokości około 2 cm. Dusić na małym ogniu ok. 1,5 godziny. Po około 50 min. wlać trochę zimnej wody i posypać na wierzchu przyprawą warzywną (ziarenka smaku).