



Δείτε

τι να κάνετε για να σας βγει όσο πιο ζουμερή και νόστιμη γίνεται

Επιλέξτε μια φρέσκια αντί για κατεψυγμένη γαλοπούλα. Οι κρύσταλλοι της κατεψυγμένης βλάπτουν τα κύτταρα των μυών της κι όταν ψήνεται, τα υγρά φεύγουν πιο γρήγορα από τα κατεστραμμένα κύτταρα και το κρέας «στεγνώνει».

Βάλτε τη στην άλμη. Το αλατόνερο απορροφάται από τη γαλοπούλα και γίνεται πιο ζουμερή, ενώ για έξτρα νοστιμιά μπορείτε να εμπλουτίσετε την άλμη σας με βότανα.

Βάλτε λίγο μαλακό βούτυρο κάτω από το δέρμα της. Καθώς λιώνει, της προσθέτει μια **βουτυρώδη γεύση**, η οποία θα απογειωθεί αν προσθέσετε βότανα και μπαχαρικά στο βούτυρο.

Δέστε τη χαλαρά ή καθόλου. Τα σφιχτά δεμένα πόδια της γαλοπούλας χρειάζονται **περισσότερο χρόνο** να ψηθούν, βάζοντας το στήθος του πουλερικού σε κίνδυνο να παραψηθεί.

Ψήστε την πρώτα ανάποδα. Βάλτε την αρχικά με το στήθος προς τα κάτω, για την πρώτη ώρα, προκειμένου να μαλακώσει. Έπειτα γυρίστε τη από την άλλη

πλευρά και τελειώστε το ψήσιμό της, προσέχοντας να μην την παραψήσετε. Η **χρήση θερμομέτρου** στο πιο παχύ μέρος στο μπούτι, με στόχο τους 76 βαθμούς Κελσίου, θα σας βοηθήσει.



Πηγή: clickatlife.gr