



Kroatië

Puran s mlincima

Kalkoen met mlinci

1 kalkoen (3 - 3½ kg.)
1½ l. melk
3 tenen knoflook
zout en peper
mild paprikapoeder
olie, reuzel of botervet voor het bakken
600 gr. mlinci

Was de kalkoen van binnen en buiten goed met koud water. Dep het beest droog met keukenpapier en leg hem in een hoge schaal. Giet er de melk bij en laat de kalkoen daarin 12 uur marinieren.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Dep de kalkoen droog en kruid hem van binnen en buiten met zout en peper. Smeer de buitenkant in met de fijn geraspte knoflooktenen en bestrooi hem met paprikapoeder.

Leg de kalkoen in een braadslee en overgiet hem met een paar el. olie. Als je reuzel of botervet gebruikt laat je dat eerst even smelten in een pannetje. Schuif de kalkoen in de oven en bak hem in drie uur gaar. Bedruij de vogel regelmatig met het vet.

Als de kalkoen gaar is draai je de oven uit. Leg hem op een voorverwarmde schaal en zet hem terug in de oven.

Kook de mlinci in gezouten water tot ze zacht zijn, laat ze uitlekken en meng ze met een klein beetje vet uit de braadslee.

Schep het overtollige vet uit de braadslee. Zet het blik op het gas en roer de aanbaksels los met een scheut water. Dat is je saus, die doe je in een kom.

Serveer de kalkoen met de mlinci en de kom saus.