

Indyk z grilla w całości

Składniki

- 8,5 kg** indyka (w całości)
- 4** cytryny
- 2** pomarańcze
- 4** jabłka
- 4** cebule
- 10** gałązek świeżego rozmarynu
- 10** gałązek świeżego tymianku
- 1** łyżka pieprzu
- olej do posmarowania mięsa

Składniki na solankę 5-litrową:

- 2,5 l** wody
- 2,5 l** soku jabłkowego
- 500 g** soli
- 4** liście laurowe
- 5** ziarenek ziela angielskiego

Dodatkowo

- 4-6** opakowań wiórków do podwędzania (np. jabłkowych)
- ręczniki papierowe (do wytarcia mięsa)

Przydatne akcesoria

- komin do rozpalania grilla
- sonda do kontroli temperatury
- tacka aluminiowa (do odparowania wody)

Przygotowanie:

1. Dzień wcześniej umieszczamy indyka w solance na **24 godziny**. Solankę na 8,5 kg indyka przygotowujemy, mieszając 2,5 l wody, 2,5 l soku jabłkowego oraz 500 g soli. Do tego dodajemy przyprawy: liście laurowe i ziele angielskie. W całości umieszczamy indyka i odkładamy w chłodne miejsce.
2. Po 24 godzinach, wyciągamy indyka z solanki i układamy na ręcznikach papierowych, aby osuszyć mięso. Indyka delikatnie przecieramy ręcznikami papierowymi.

3. Po osuszeniu mięsa, na desce kroimy w ćwiartki cytryny, pomarańcze i jabłka. Pokrojonymi owocami faszerujemy indyka. Następnie umieszczamy w środku gałązki świeżych ziół: tymianku i rozmarynu.
4. Mięso od góry posypujemy świeżo zmielonym pieprzem oraz smarujemy olejem.
5. **Pół godziny** przed rozpoczęciem grillowania namoczmy wiórki do podwędzania indyka, my użyliśmy [wiórków jabłkowych](#). Wiórki moczymy w wodzie **30 minut**.
6. Teraz przygotujemy **grill węglowy**: grill rozpalamy za pomocą [komina](#), uzupełniając go brykietem w $\frac{2}{3}$, żeby temperatura nie była zbyt wysoka.
7. Żarzący się brykiet przesypujemy do koszy **char-basket** (w grillu [Weber Master Touch](#) są one w standardowym wyposażeniu). Ustawiamy je na bokach – indyka będziemy grillowali metodą pośrednią.
8. Do dużej [tacki aluminiowej](#) nalewamy wodę i umieszczamy ją między koszami char-basket. Ten zabieg ma na celu zachować odpowiednią wilgotność mięsa i zapobiec jego wysuszeniu. Woda odparowując, będzie nawilżać indyka, dzięki czemu mięso pozostanie soczyste.
9. Namoczone wcześniej wiórki umieszczamy w koszach char-basket.
10. Nad całością zakładamy ruszt i kładziemy na nim indyka – mięso układamy na samym środku rusztu, aby grillowało się metodą pośrednią.
11. W mięsie umieszczamy sondę z termometrem **iGrill**, aby jak najdokładniej kontrolować temperaturę. Sondę wbijamy w pierś indyka, należy uważać, aby nie wbić jej przypadkowo w kość.
12. Całość zamykamy pod pokrywą i otwieramy wywietrzniki grilla. Kontrolujemy temperaturę na grillu, aby nie przekroczyć **160 stopni**.
13. Mięso zostawiamy na grillu na **3 godziny**, utrzymując w trakcie grillowania temperaturę **150-160 stopni**. W trakcie grillowania cały czas dosypujemy wiórków, max. jedno opakowanie co 30 minut, aby indyk nabrał charakterystycznego, podwędzanego aromatu.
14. Gotowy indyk powinien mieć odpowiedni zakres temperatury: pierś indyka około **70 stopni**, noga indyka około **90 stopni**, wówczas mięso będzie idealne.
15. **Indyk z grilla gotowy! Smacznego!**