

## Roast Turkey – Жареная индейка

### Рецепт на английском языке

#### Ingredients:

1.14 pound (1 stick) unsalted butter  
1 lemon, zested and juiced  
1 teaspoon chopped fresh thyme leaves  
1 fresh turkey (10 to 12 pounds)  
salt  
Freshly ground black pepper  
1 large bunch fresh thyme  
1 whole lemon, halved  
1 Spanish onion, quartered  
1 head garlic, halved crosswise

#### Method:

Preheat the oven to 180 degrees C.  
Melt the butter in a small saucepan. Add the zest and juice of the lemon and 1 teaspoon of thyme leaves to the butter mixture. Set aside.  
Take the giblets out of the turkey and wash the turkey inside and out. Remove any excess fat and leftover pinfeathers and pat the outside dry. Place the turkey in a large roasting pan. Liberally salt and pepper the inside of the turkey cavity. Stuff the cavity with the bunch of thyme, halved lemon, quartered onion, and the garlic. Brush the outside of the turkey with the butter mixture and sprinkle with salt and pepper. Tie the legs together with string and tuck the wing tips under the body of the turkey. Roast the turkey about 2,5 hours, or until the juices run clear when you cut between the leg and the thigh. Remove the turkey to a cutting board and cover with aluminum foil; let rest for 20 minutes.  
Slice the turkey and serve.

### Рецепт на русском языке

#### Ингредиенты:

1.14 фунт (1 палка) несоленого масла  
1 лимон, цедра и сок  
1 чайная ложка нарезанных свежих листьев тимьяна  
1 свежая индейка (от 10 до 12 фунтов – 4,5-5,5 кг)  
соль  
Свежемолотый черный перец  
1 большой пучок свежего тимьяна  
1 целый лимон, разрезать пополам  
1 испанский лук, разрезанный на 4 части  
1 головка чеснока, разрезать пополам поперек

#### Приготовление:

Разогрейте духовку до 180 градусов C.  
Растопите масло в маленькой кастрюле. В растопленное масло добавьте цедру, сок лимона и 1 чайную ложку листьев тимьяна. Отложите в сторону.  
Выньте потроха индейки и промойте индейку внутри и снаружи. Удалите излишки жира и остатки перьев и протрите индейку досуха. Поместите индейку в большую жаровню. Обильно посолите и поперчите внутреннюю полость индейки. Положите внутрь индейки пучок тимьяна, половинки лимона, четвертинки лука и чеснок. Смажьте поверхность индейки масляной смесью и посыпьте солью и перцем. Свяжите ноги вместе ниткой и подверните концы крыльев под туловище индейки.  
Жарьте индейку около 2,5 часов или до тех пор, пока сок не станет прозрачным, когда вы надрезаете между голенью и бедром. Поместите индейку на разделочную доску и накройте алюминиевой фольгой; оставьте на 20 минут.  
Нарежьте индейку и подайте к столу.