Как приготовить буженину из большого куска индейки или свинины

Практически, также как и в предыдущем варианте. Только ее, можно не шпиговать морковкой и чесноком, а просто на противень разложить нарезанную кружочками морковку и мелко нарезанный чеснок.Если куски  очень большие, их надо порезать вдоль, тем самым облегчить приготовление, сократив время Смазывая, ради разнообразия, можно одну половину смазать также, как предыдущем варианте, а в другую, добавить томатную пасту. Морковка, уничтожает посторонние запахи, а чеснок оттеняет основной вкус.

Наслаждайтесь вкусной едой. Не надо есть много, можно есть мало, но вкусно. Это одно из тех наслаждений, которое мы можем себе позволить. Так или иначе, мы же должны есть. А почему- бы нам не есть вкусно.