

egzotyczna pierś z indyka



ANNA162



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 kg
Bazylia suszona Prymat	
Czosnek suszony Prymat	
suszone pomidory	
suszone papryczki	
sól	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
sok pomarańczowy	0,5 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś umyć i osuszyć. Posypać solą, pieprzem, bazylią, czosnkiem granulowanym na końcu obłożyć pomidorkami suszonymi i papryczkami. Włożyć do foliowego rękawa i zalać po bokach sokiem pomarańczowym, tak aby nasze przyprawy nie spłynęły z wierzchu. Na brytwannę nalać wody zamiast tłuszczu) i włożyć delikatnie naszą pierś tak aby sok się nie wylał. Piec około półtorej godziny w rozgrzanym 200 stopniowym piekarniku. Podawać na zimno lub ciepło zalewając mięsko naszym sokiem. Danie łatwe w przygotowaniu, dietetyczne i przede wszystkim bardzo smaczne. :))))