

## Grillowany indyk



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>udziec z indyka</b>	1 kg
<b>szalotka</b>	3 szt
<b>natka kolendry</b>	1/2 szkl
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>tabasco</b>	1 łyżka
<b>jajko</b>	1 szt
<b>kumin</b>	1 łyżeczka
<b>sól i pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka myjemy ,zdejmujemy skórę ,oddzielamy mięso od kości. Tak przygotowane mięso mielimy na najmniejszych oczkach. Mieszamy z jajkiem ,posiekanymi szalotkami, kolendrą, 3 łyżkami oliwy ,tabasco i kuminem ,doprawiamy solą i pieprzem. Odstawiamy na godzinę do lodówki ,do przegryzienia. Formujemy podłużne kotlety, grillujemy je bezpośrednio na ruszcie na rumiany kolor z obu stron.