

## Grillowany indyk



### GRAŻYNA13



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

**udziec z indyka**

**Dwie łyżki sosu sojowego**

**pół szklanki wina czerwonego**

**imbir**

**pieprz ziołowy**

**pół szklanki rosołu**

**sól do smaku**

**oliwa**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w plastry i lekko rozbijamy. Robimy marynatę z rosołu, 2 łyżek sosu sojowego, wina i 2 łyżek oliwy. Mięso solimy, posypujemy pieprzem ziołowym, imbirem, wkładamy do marynaty, mieszamy dokładnie. Trzeba je włożyć do lodówki na co najmniej pół godziny.

Patelnię grillową smarujemy olejem i mocno rozgrzewamy. Kładziemy mięso, zmniejszamy ogień i grillujemy po kilka minut z każdej strony. Pod koniec możemy przykryć pokrywką i zostawić tak ok. 5 minut- będzie bardziej soczyste.

Wyjmujemy mięso na ogrzany półmisek i trzymamy w ciepłe. Patelnię deglasujemy winem i rosołem, przelewamy to na zwykłą patelnię i redukujemy, aby powstał fajny sos.