

Imbirowy indyk



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 kg
imbir świeży	
miód	1 łyżka
Sól ziołowa jodowana Prymat	
pieprz kolorowy	
oliwa	1/2 szklanki
lomonka	1 sztuka
dżem pomarańczowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Imbir trzemy na drobnej tarce- potrzebujemy łyżki startego imbiru. Dodajemy miód i dżem z gorzkich pomarańczy, ścieramy skórkę z jednej limonki, doprawiamy solą ziołową i pieprzem kolorowym grubo mielonym, dolewamy oliwę i sok z połowy limonki. Dokładnie mieszamy wszystkie składniki.

Nacieramy marynatą pierś z indyka i odstawiamy co najmniej na noc.

Następnie zamarynowaną pierś wkładamy w rękaw do pieczenia i pieczemy w 180 stopniach ok godziny.

Tak upieczony indyk jest bardzo aromatyczny i soczysty. Nadaje się zarówno na ciepło jako mięso do obiadu, a na zimno, pokrojony w cienkie plastry jest idealny na kanapki.