

## Imbirowy indyk



### KOPER



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

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