

Indyk nadziewany papryką

PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wędzony boczek	5 plastrów
papryka czerwona	1/2 sztuki
sól	
pieprz	
tymianek	
olej	
indyk	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z udźca wykroić kość. Mięso umyć, osuszyć, przykryć folią aluminiową, cienko rozbić. Posypać solą, pieprzem, tymiankiem, mieloną papryką z obu stron. Owinąć w folię i włożyć do lodówki na kilka godzin. Paprykę oczyścić, pokroić w paski. Boczek i paprykę rozłożyć na mięsie, ściśle zwinąć. Związać nicią, ułożyć w formie, skropić olejem. Piec 15 min. w temp. 200 stopni. Temp. zmniejszyć do 180 stopni i piec jeszcze godzinę.