

## Indyk pieczony po bawarsku

**DANUTA\_PROROK**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>indyk</b>	3-4 kg
<b>piwo jasne</b>	1 szklanka
<b>cebula</b>	1 szt
<b>pieczarki</b>	20 dag
<b>śmietana</b>	1/2 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	2 szt
<b>pietruszka</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Indyka umyć, osączyć, natrzeć solą, włożyć do brytfanny wysmarowanej tłuszczem, nakłuć widelcem i zalać piwem. Odstawić indyka na 3 godziny w chłodne miejsce. Następnie włożyć indyka do gorącego piekarnika i piec. Mięso skrapiać wytworzonym sosem co jakiś czas. Pieczarki i cebulę umyć, obrać, osączyć i pokroić i pod koniec pieczenia dodać do indyka. Upieczony indyk pokroić na porcje, ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Sos połączyć ze śmietaną wymieszaną z żółtkami. Posypać natką pietruszki. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wstawić do piekarnika i zapiec.