

## Indyk z śliwkami i ananasem

**BEATA82**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat</b>	3 łyżeczki
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 listki
<b>Owoc jałowca cały Prymat</b>	6 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki;

0,5 kg filetu z indyka, puszka ananasa w plastrach, 15-20 szt suszonych sliwek, rozmaryn, 1,2 kostki rosółowej 4-5 ziarenek ziela angielskiego, 2 listki laurowe, 6 szt owoców jałowca, 3 łyżeczki przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat, łyżeczka oliwy.

Mięso, myjemy, osuszamy kroimy w kawałki. Nacieramy przyprawą do drobiu i układamy w naczyniu żaroodpornym, na to ananas i śliwki. Podgrzewamy sok z ananasa i rozpuszczamy kostkę rosółową, dodajemy rozmaryn, listć laurowy, ziele angielskie i jałowiec. Gotowym sosem zalewamy mięso. Pieczemy 1,5-2 godz 180 C