

Marynata do indyka



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

oliwa	1/3 szklanki
czosnek	10 ząbków
sok z cytryny	1 sztuki
oregano	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Sól czosnkowa jodowana Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać, umyć, przecisnąć przez praskę. Do szklanki wlać oliwę, dodać czosnek, oregano, wyciśnięty sok z cytryny, 1 łyżeczkę soli i pieprz.

Tak przygotowana marynatą natrzeć indyka z zewnątrz i w środku i wstawić do lodówki na ok 2godziny.