

## Pieczeń z indyka

**ANNA2221**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z indyka</b>	80 dag
<b>słonina</b>	6 plasterków
<b>rosół z kury Kucharek</b>	1 szklanka
<b>wino białe</b>	3 łyżki
<b>przecier pomidorowy</b>	3 łyżki
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1 szczypta
<b>cukier</b>	1 szczypta
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>natka pietruszki</b>	1 łyżka
<b>przyprawa do potraw</b>	1 łyżeczka
<b>tymianek</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć przyprawą KUCHAREK oraz pieprzem, odstawić na 2 godz. do lodówki. Następnie zrumienić na oliwie ze wszystkich stron, ułożyć w brytfannie, posypać tymiankiem, obłożyć plasterkami słoniny, podlać rosółem i winem, wstawić na 30 min. do piekarnika nagrzanego do temperatury 185°C. Uzupelnąć sos rosółem, dodać przecier pomidorowy, masło, natkę i piec jeszcze 15 min. Po upieczeniu pokroić w plastry, połączyć sosem i podawać z ryżem ugotowanym na sypko.