

Pieczeń z indyka



FRANCISZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	700-800 g
olej rzepakowy	2 łyżki
Majeranek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
Tymianek suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat	1/2 łyżeczki
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
papryczka chilli	1 szt mała

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować fileta , umyć i osuszyć i natrzeć solą czosnkową .
- KROK 2 Przyrządzić marynatę z oleju ,ziół ,pieprzu i papryki oprócz soli i wymieszać
- KROK 3 Włożyć mięso do marynaty .
- KROK 4 Przykryć folią i odłożyć w chłodne miejsce najlepiej do lodówki na 10 godzin .
- KROK 5 Piec w piekarniku w 170 stopniach około 35 -40 minut.
- KROK 6 Upieczone podawać do drugiego dania lub na kanapki .