

Pieczona pierś indyka



MUFINKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 kg
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
musztarda	1 łyżka
miód	2 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
tymianek	1 łyżeczka
olej	2-3 łyżki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1,5 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 płaska łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie przyprawy mieszamy z olejem, musztardą, miodem i sokiem z cytryny. Tak przygotowaną marynatą smarujemy pierś indyka, wkładamy do woreczka do pieczenia i odstawiamy najlepiej na całą noc do lodówki, aby się indyk zamarynował. Po tym czasie pierś układamy na blasze i pieczemy ok. 50-60 minut w temperaturze 180°C, a następnie, gdy pierś będzie już gotowa rozrywamy woreczek i pozostawiamy ją w piekarniku na ok. 10-15 minut, aby się ładnie zarumieniła z wierzchu. Zarumienioną pierś wyjmujemy z piekarnika i pozostawiamy ją w soku, który powstał w woreczku podczas pieczenia na ok. 10-15 minut i nie kroimy, aby soki nie wypłynęły. Tak przygotowana i upieczona pierś będzie soczysta i bardzo aromatyczna. Smacznego!