

## Pieczony filet z indyka



### ANEMON



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

### Lista składników

**filet z indyka** 1,2 kilogram

### MARYNATA

**sos sojowy ciemny** 2 łyżka

**miód lipowy** 1 łyżka

**ocet winny czerwony** 2 łyżka

**Pieprz czarny Prymat w młynku** 1/2 łyżeczka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

**KROK 1** Filet z indyka opłukać i osuszyć ręcznikami papierowymi. Składniki marynaty wymieszać w misce. Mięso dokładnie wymieszać z marynatą. Miskę szczelnie nakryć folią spożywczą i odstawić do lodówki na całą noc.

**KROK 2** Mięso wyjąć z lodówki, przełożyć do naczynia żaroodpornego i zostawić w temperaturze pokojowej na godzinę.

Po tym czasie do naczynia z mięsem wlać 1 szklankę wrzącej wody. Piekarnik nagrzać do temperatury 180°C i wstawić mięso. Piec około 80 minut, w czasie pieczenia mięso polewać pozostałą marynatą.

**KROK 3** Pieczeń wyjąć z piekarnika, zawinąć w folię aluminiową i odstawić na 15 minut. Dopiero po tym czasie mięso kroić na plastry.

Jeśli pieczeń przeznaczamy na kanapki, to wyłożyć na deskę i zostawić do całkowitego wystudzenia.

