

Pierś indycza nadziewana suszonymi pomidorami



MAGDA60



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 szt
suszone pomidory w zalewie	1/2 słoika
masło	2 łyżki
tymianek	
Sól czosnkowa jodowana Prymat	
ser mozzarella	200 g
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso dokładnie umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym.

Pierś z indyka rozciąć tak, aby powstał prostokątny płat. Przyprawić solą, pieprzem i przyprawą do drobiu, tymiankiem, olejem z suszonych pomidorów i odstawić na 2 godziny.

Potem dodać do środka kawałeczki masła, na nie dać całe suszone pomidory i ser mozzarella.

Zwinąć mięso ciasno, najlepiej sznurkiem.

Włożyć do rękawa foliowego lub do naczynia żaroodpornego, polać oliwą ze słoika z suszonych pomidorów i posypać przyprawami.

Piec w piekarniku nagrzanym do temp. 180 st c.

Piec około godziny. Zdjąć sznurek i pociąć na plastry.