

Pierś z indyka w marynacie jogurtowej, pieczona z pomidorkami



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Marynata:

jogurt naturalny	3 łyżeczki
bazylia	2 szczypty
majeranek	2 szczypty

Dodatkowo:

pierś z indyka	100 gramów
pomidorki koktajlowe	6 sztuk
masło 82%	0.25 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jogurt doprawić bazylią z majerankiem. Mięso umyć, osuszyć, a następnie pokroić w kostkę i dokładnie pokryć marynatą. Tak przygotowanego indyka odstawić do lodówki minimum na 2 godziny, a najlepiej na całą noc. Po tym czasie naczynie żaroodporne (lub kawałek papieru do pieczenia ułożonego na blaszce) należy natłuścić odrobiną masła lub oleju i umieścić w nim indyka - delikatnie otrzebanego z marynaty. Między kawałki mięsa włożyć uprzednio umyte pomidorki koktajlowe. Całość wstawić do rozgrzanego piekarnika i piec około 20 minut w 180 stopniach. Podawać z ulubionymi dodatkami.