

## Skrzydła indycze przyprawione gyrosem i curry



### PACPAW



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>skrzydła indycze</b>	1 kg
<b>przyprawa do gyrosa</b>	
<b>curry</b>	4 szczypty
<b>kminek</b>	1 szczypta

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Skrzydła indycze dokładnie nacieramy przyprawą do gyrosa. Oprószamy curry i spryskujemy oliwą z oliwek, tak aby pokryła całą powierzchnię mięsa. Wierzch jeszcze posypujemy kminkiem rozgniecionym w palcach i odstawiamy do lodówki na 2-3 godziny.
- KROK 2 Zamarynowane mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego.
- KROK 3 Piekarnik nagrzewamy do 190°C. Wstawiamy skrzydła i pieczemy około 1,5h, na złoty kolor.
- KROK 4 Można podawać z brokułami.