

Udziec z indyka w skórce



FRANCISZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Papryka ostra mielona Prymat | 1/2 łyżeczki |
| Majeranek suszony Prymat | 1 łyżeczka |
| Musztarda stołowa Prymat | 1,5 łyżki |
| ząbki czosnku | 1 |
| Tymianek suszony Prymat | 1 łyżeczka |
| oliwa | 2 łyżki |
| Sól czosnkowa jodowana Prymat | 1 łyżeczka |
| Pieprz czarny mielony Prymat | 1/2 łyżeczki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso umyć i osuszyć papierowym ręcznikiem .
- KROK 2 Udziec rozkroić ,wyjąć kości i ponacinać aby powstał większy płąt i natrzeć solą .
- KROK 3 Przygotować marynatę z podanych składników oprócz soli .
- KROK 4 Nałożyć marynatę i włożyć mięso do lodówki na noc.
- KROK 5 Wyjąć mięso z lodówki i zwinąć , pospinać wykałaczkami .
- KROK 6 Włożyć do piekarnika i piec około 60 minut 1 70 stopniach przykryte folią aluminiową . Pod koniec zdjąć filię i przypiec skórkę .