

szybki indyk imieninowy



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 kg
świży sok z pomarańczy	2
cynamon	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

piersi z indyka natrzeć sokiem z pomarańczy oraz cynamonem i solą.przełożyć do rękawa do pieczenia,wylać na mięso resztki soku i zamknąć.wstawić do nagrzanego piekarnika 200*c i po 5 minutach obniżyć tem.do 180*c.piec około 40 minut.podawać z ryżem.