

nadziewany indyk augustowski



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1 kg
miód	1 szklanka
Imbir mielony Prymat	1 łyżka
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

miód stopić, wymieszać z imbirem. mięso dobrze umyć, natrzeć solą i odstawić na 20 minut. następnie natrzeć miodową polewą, zawinąć w folię spożywczą i zostawić w lodówce na 3 godziny. zdjąć folię, przełożyć do brytfanny, podlać szklanką wody i wstawić do nagrzanego piekarnika 200°C, piec do miękkości.