

Pierś z indyka pieczona w winie.



PAULINA_221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka

cebula

czosnek 1 ząbek

OSTRA PAPRYCZKA 1

kieliszek białego wina

olej

musztarda 2 łyżki

sól do smaku

pieprz do smaku

zioła 2 łyżki

oliwki 1/2 słoika

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso nacieramy solą, pieprzem i czosnkiem. Podsmażamy z obu stron, przekładamy do brytfanki, obsypujemy pokrojoną drobno papryczką. Następnie musimy zeszklić cebulę, wlewamy wino. Gotujemy i dodajemy do indyka. Pieczemy pod przykryciem w temp. 200° przez godzinę polewając sosem, który się wytworzył. Po upieczeniu sos przecedzamy, dolewamy wody do objętości 0.5l i gotujemy. Dodaajemu oliwki, musztardę i zioła.