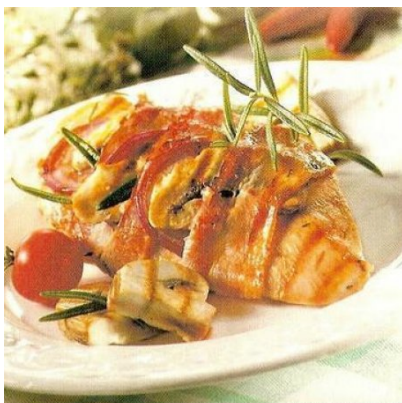


## Pierś indyka po włosku



**POLLY66**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>pierś z indyka</b>   | 60 dag     |
| <b>wędzony boczek</b>   | 8 plastrów |
| <b>pieczarki</b>        | 15 dag     |
| <b>rozmaryn</b>         |            |
| <b>3 ząbki czosnku</b>  |            |
| <b>skórka cytrynowa</b> | 1 łyżeczka |
| <b>sól, pieprz</b>      |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na 8 kotlecików. Czosnek przeciśnięty przez praskę wymieszać z oliwą, skórka z cytryny, szczyptą soli i pieprzu. Przygotowaną marynatą skropić mięso i odstawić pod przykryciem do lodówki na 2 godziny. Obraną cebulę i oczyszczone pieczarki pokroić w plasterki, ułożyć na kotlecikach i udekorować rozmarynem. Każdy kotlecik owinać paskiem boczku i spiąć wykałaczką. Mięso ułożyć na tackach do grilla. Piec 30 minut. W połowie pieczenia przewrócić na drugą stronę. Podawać z pomidorkami koktajlowymi.