

Indyk w rodzynkach



MATEUSZ20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	100 g
pomidor	1 szt
cebula	2 szt
rodzynki	20 g
olej	30 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z indyka oczyścić, pokroić w plastry zamarynować w rodzynkach i cebuli posolić, popieprzyć dodać łyżkę miodu. Odstawić na 12 godz. PO wyjęciu z lodówki pieczemy :) następnie mięso podduszamy razem z cebulą. Pomidory sparzamy kroimy w plastry układamy je na talerz mięso gdy jest już gotowe układamy na talerz, razem z cebulą.