

Pierś z Indyka w brzoskwiach



SATINE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1
brzoskwinie w puszcze	1
Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat	1
Goździki całe Prymat	4
oliwa	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przynajmniej 1 dzień wcześniej przygotuj pierś z indyka: pierś nacieramy oliwą z oliwek. Następnie posypujemy przyprawą oraz nacieramy czosnkiem. Wbijamy 4 całe goździki: po 2 z każdej strony piersi. Na koniec polewamy pierś sokiem z brzoskwini (dosłownie 4 łyżki).

Pierś wsadzamy do żaroodpornego naczynia i nastawiamy piekarnik na 180 stopni C. Pieczemy około 1 godziny najlepiej na opcji gorące powietrze. Od czasu do czasu polewamy pierś sokiem z brzoskwiń. Po upieczeniu wystawiamy na półmisek i obkładamy brzoskwiniami.