

Grill: Rumsztyki z indyka



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	4 łyżki
sos sojowy	7 łyżek
koniak	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
Rozmaryn suszony Prymat	1 łyżka
bułka	4 sztuki
Party Dip Barbecue Prymat	1 opakowanie
Pieprz czarny mielony Prymat	0,5 łyżeczki
tymianek	1 łyżka
indyk	4 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę: czosnek obrać i drobno posiekać. Z oliwy, czosnku, 2 łyżek sosu sojowego, koniaku, ziół, i pieprzu sporządzić marynatę i włożyć do niej mięso na kilka godzin.

Piersi z indyka (4 plastry po 20 dag) wyjąć z marynaty, lekko odsączyć i piec na grillu po 5-7 min z każdej strony. Po zdjęciu z rusztu mięso popieprzyć, posolić i podawać z Party Dip Barbecue Prymat, przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu. Podawać dodatkowo z bułką i sałatką.