

Piersi indycze z czosnkiem po prowansalsku



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zębki czosnku	4-5 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek przecisnąć przez praskę i utrzeć z solą. Umyte i osuszone mięso skropić sokiem z cytryny, natrzeć solą z czosnkiem i posypać pieprzem i ziołami prowansalskimi. Zawinąć w folie aluminiową i piec w brytfanie w piekarniku nagrzanym do około 200 stopni. Piec około godziny. Przed podaniem pokroić w grube plastry. Danie równie smaczne na zimno.