

Duszony indyk



DOROTA76



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka	1,2 kg
ząbek czosnku	3
sól	
ocet	łyżeczka
szuszone śliwki	kilka
cebulki małe	3
oliwki zielone	2 łyżki
kapary	łyżka
wino białe wytrawne	kieliszek
cukier	łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek posiekać utrzeć z pieprzem oregano solą dodać ocet wymieszany z łyżką wody. natrzeć mięso, włożyć do garnka dodać śliwki obrane cebulki liść laurowy oliwki i kapary. Wlać łyżkę wody, zamieszać i odstawić w chłodne miejsce na 3-4 godziny. Po tym czasie wlać wodę aby sięgała do połowy mięsa, zagotować zmniejszyć płomień, dusić pod przykryciem aż mięso będzie prawie miękkie. doprawić winem wsypać cukier i dusić jeszcze ok 30 minut.