

Pieczone udźce z indyka



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
oliwa	3 łyżki
indyk	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udźce z indyka umyć i osuszyć. Z oliwy, soli, pieprzu, majeranku i roztartego czosnku przygotować marynatę i natrzeć nią mięso. Odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce. Następnie udźce przełożyć do naczynia żaroodpornego, obłożyć niewielką ilością tłuszczu, podlać wodą i piec przez około 1 godzinę w temperaturze 200 stopni, zmniejszyć temperaturę na 180 stopni i piec jeszcze 45 minut. Co jakiś czas powinno się polewać mięso sosem z pieczenia.