Piers indycza faszerowana kiwi

EWELINAPAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiwi	500 gram
pierś z indyka	1 pierś
bulion drobiowy	2 litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś indyka myjemy nacinamy tak aby powstał prostokąt ale żeby jej całkiem nie rozciąć. Kiwi obieramy kroimy w plastry układamy na piersi. Wszystko zwijamy Można spiąc wykałaczkami lub związać sznurkiem wcześniej nacieramy przyprawą. Wkładamy do naczynia w którym będziemy pierś dusić podlwamy połową bulionu. Dusimy 2 godziny ciagle podlewając aby pieczeń nie była sucha.