

Udziec z indyka



BOGUŚKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udziec z indyka

kilka suszonych śliwek

garść młodych listków szpinaku

peczek botwinki

mała cebulka

ząbek czosnku

sól, pieprz

śmietany 18% 2 łyżki

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Usuń kość z udzca z indyka, mięso pokrój na porcje i ułóż w naczyniu. Posyp indyka przyprawami w proporcjach smakowych, które odpowiadają ci najbardziej, podlej olejem, a następnie zakryj folią i wstaw na całą noc do lodówki.

Następnego dnia wstaw przygotowane mięso do piekarnika i piecz ok. 45 min. w temp. 180 st. pod przykryciem. Po tym czasie zdejmij przykrycie, ułóż na mięsie suszone śliwki i zapiekaj jeszcze 10 min.

Szpinak i botwinę posiekaj, pokrój w kostkę cebulę, a czosnek przeciśnij przez praskę. Na patelni rozgrzej olej, wrzuć czosnek, cebulkę, a gdy się podsmażą także liście szpinaku i botwinki. Blanszuj je krótko aż liście zwiędną. Dodaj śmietankę i dopraw do smaku przyprawami. Podawaj z indykiem.