

Marynowany udziec z indyka Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udziec z indyka	1.8 kg
sos sojowy	3 łyżki
czosnek świeży-przeciśnięty przez prasę	6 ząbków
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	szczypta
kostka mięsna	1 sztuka
mąka pszenna	2-3 łyżki
olej sezamowy	1 łyżka
Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat	3 łyżeczki
miód	3 łyżeczki
Musztarda delikatesowa Prymat	3 łyżeczki
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	2 łyżeczki
musztarda ziarnista	4 łyżeczki
sok z cytryny	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udziec umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym i włożyć do miski. Składniki marynaty połączyć, natrzeć dokładnie udziec i włożyć na 3 godziny do lodówki. Zamarynowany udziec wyłożyć na brytfankę i wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec około 2 godzin. Kostkę mięsną rozpuścić w litrze wrzącej wody. Udziec polewać co jakiś czas, raz marynatą, raz wywarem mięsnym. Upieczony udziec wyjąć na półmisek i przykryć folią aluminiową, żeby nie ostygł. Sos który powstał podczas pieczenia zlać do rondelka, rozcieńczyć wodą i zagotować. Mąkę wymieszać z wodą, wlać do sosu i zagotować. Smacznego!