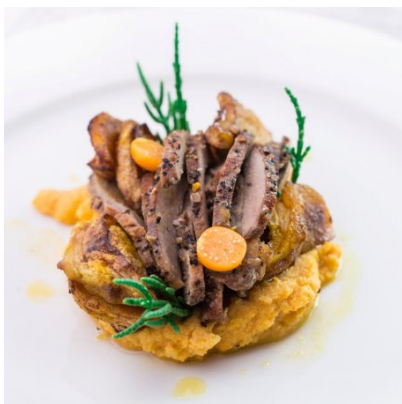


Indyk w sosie czosnkowo - miodowym z pieczonym jabłkiem i puree jaglanym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udziec z indyka	200 g
kasza jaglana	70 g
ser kozi	30 g
włoszczyzna	100 g
jabłko	1 szt.
phisalis	2 owoce
curry	1 łyżka
oliwa	1 łyżka
czosnek	50 g
miód	80 g
olej lniany	20 g
tymianek	do smaku
ocet jabłkowy	50 g
soliród	10 g
kozieradka	2 g
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	1 g
owoce sezonowe	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udziec indyka nacieramy kozieradką, pieprzem i wędzoną papryką. Pieczemy przez godzinę w 120°C. Po upieczeniu gotujemy w rondlu przez 10 minut. Ugotowaną kaszę jaglaną, ser kozi oraz ugotowaną włoszczyznę blendujemy, do momentu aż uzyskamy gładką masę. Jabłko obieramy, kroimy w ósemki i układamy na papier do pieczenia. Następnie polewamy je oliwą wymieszaną z curry i pieczemy w 120°C przez 30 minut. Ocet, czosnek, miód, olej lniany i tymianek blendujemy, następnie odcedzamy przez sitko. Odstawiamy na dwie godziny. Na gorące puree jaglane układamy udziec indyczy, obok jabłko. Całe danie polewamy sosem. Do smaku dodajemy soliród i phisalis pokrojony w ćwiartki.

PRZEPIS POCHODZI OD [GACA SYSTEM](#)