

Pierś indyka pieczona



KRYSIA50



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

miód	60 ml
sól do smaku	
pieprz do smaku	
oliwa	6 łyżek
wino białe wytrawne	1 szklanka
indyk	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wino mieszamy dokładnie z miodem . Umyta pierś z indyka nacieramy solą , pieprzem i oregano. Zalewamy marynatą z wina i miodu na 4 godziny do lodówki. Po 4 godzinach wlewamy do brytfanny oliwę , układamy pierś i pieczemy w temperaturze 180 stopni . Pieczemy ok 50 minut polewając co parę minut pozostałą marynatą po macerowaniu mięsa . Po upieczeniu kroimy w plastry , podajemy z ulubioną sałatką lub sosem serowym.