

Pierś indyka z pomarańczą



ANNA217



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

suszone morele	20 dag
wermut	100 ml
skórka pomarańczowa	1 łyżka
pomarańcza	1 szt
indyk	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso natrzeć solą, przyprawami, skropić oliwą i wermutem. Odstawić na ok 4 godz. Ułożyć mięso w naczyniu żaroodpornym, wlać na dno 1/2 szkl. wody. Na mięsie ułożyć kawałki masła, morele i skórkę. Piec pod przykryciem ok. 1 godz. w temp 180 st C, polewając sosem i odwracając mięso. Ostatnie 15 min. piec bez przykrycia by zarumieniła się skórka. Brzoskwinie podgrzać razem z syropem. Pieczeń pokroić na plastry, podawać z pokrojoną pomarańczą, brzoskwiniami i żurawiną.