

Pieczeń z indyka.



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

tymianek	pół pęczka
rozmaryn	6 gałązek
boczek wędzony	9 plastrów
bulion	500 ml
cebula	3 sztuki
pomidory	40 dag
cukinia	1 sztuka
czosnek	4 ząbki
ziemniaki	60 dag
bazylia	pół pęczka
twarożek	40 (naturalny)
indyk	1,5 kg
papryka zielona	3 sztuki
papryka żółta	3 sztuki
papryka czerwona	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zioła posiekać , wymieszać z twarożkiem, doprawić do smaku.Mięso naciąć , oprószyć solą i pieprzem, posmarować twarożkiem ziołowym i zwinąć w roladę.Obwiązać nitką.Mięso obłożyć boczkiem i ułożyć na natłuszczonej brytfannie.Piec w 180 stopniach. Po 15 minutach podlać mięso bulionem.Paprykę , ziemniaki pokroić na kawałki, cebulę na ósemki, cukinię na pół plasterki, pomidory na ćwiartki. Po 20 minutach pieczenia dołożyć warzywa, posypać ziołami, przeciśniętym czosnkiem, solą i pieprzem.Piec jeszcze ok 25 minut podlewając bulionem.