

# Pieczeń z indyka



Autor: **EIMar**

Przepisów: **252** Ocena: **3037**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Jeden filet z indyka ok 1 kg
- odrobina ostrej papryki
- sól
- pieprz ziołowy
- liść laurowy
- tymianek
- ziele angielskie
- 4 łyżek oleju rzepakowego
- 1 łyżka sosu z granaty (jeżeli ktoś nie ma to nie jest konieczne, bardziej zmiękcza mięso)
- 2 małe cebuli lub 1 większa
- 3-4 ząbki czosnku

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie przyprawy w niewielkiej ilości wymieszać ze sobą (jeżeli ktoś woli bardziej ostre oczywiście doda więcej pieprzu i papryki), następnie dodać olej i sos z granatu i dokładnie wszystko wymieszać. Tak przygotowaną marynatą natrzeć wypłukane mięso i wstawić do lodówki na 3-4 godziny. Po upływie tego czasu. Wyciągnąć mięso z lodówki przełożyć do naczynia żaroodpornego, obłożyć cebulą i czosnkiem. Piec pod przykryciem 90 minut w temperaturze 180 stopni. Po upływie tego czasu przełożyć na blaszkę i piec jeszcze ok 20 minut do zarumienienia się mięsa.  
Po wystudzeniu pieczeń z indyka jest gotowa.



Twoje notatki do przepisu: