

Pieczeń z piersi indyka według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa_Gotuje**
Przepisów: **264** Ocena: **1474**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ok. 1 kg filetu z piersi indyka
- masło klarowane do natłuszczenia formy
- 2 łyżki oleju z pestek winogron
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżka ostrej musztardy
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki
- 1 łyżeczka pieprzu ziołowego
- 4 ząbki czosnku
- 1 cebula

Sposób przygotowania:

- 1 Naczynie żaroodporne posmarować masłem i ułożyć w nim mięso.
- 2 Do miski wlać olej, sos sojowy i ocet balsamiczny. Dodać musztardę i majonez. Przyprawić papryką oraz pieprzem ziołowym. Dorzucić posiekany czosnek i drobno pokrojoną cebulę. Wymieszać. Tak przygotowaną marynatą obłożyć mięso. Przykryć i schować w lodówce na 2 godziny.
- 3 Po tym czasie wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C. Przez pierwsze 30 minut piec pod przykryciem, następnie odkryć, poleć sosem i zapiekać przez kolejne pół godziny.
- 4 Upieczony filec wyjąć i poczekać, by mięso związało soki. Następnie pokroić w plastry. Podawać na ciepło z sosem lub na zimno – jako wędlinę.



Twoje notatki do przepisu: