

# Pieczona pierś z indyka



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2585 Ocena: 20003



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- piersi z indyka 1 kg
- Oleju 4 łyżki
- Soli 2 łyżeczki
- Pieprzu 3/4 łyżeczki
- zioła prowansalskie 1/2 łyżeczki
- Tymianek 1 łyżeczki
- papryka czerwona słodka 1 łyżeczki
- Musztarda 1 łyżka
- Miód 2 łyżki
- Sok z cytryny 1 łyżka
- Żurawina do mięs
- Sałata lodowa

## Sposób przygotowania:

- 1 W misce wymieszać wszystkie przyprawy z olejem, musztardą, miodem i sokiem z cytryny. Tak przygotowaną marynatą posmaruj pierś indyka i odstaw najlepiej na całą noc do lodówki, aby indyk się zamarynował.  
Po tym czasie pierś ułożyć w naczyniu żaroodpornym, przykryć pokrywką i piec ok. 50-60 minut w temperaturze 180°C. Na ostatnie 20 minut piec bez przykrycia, by indyk się przyrumienił.  
Podawać na sałacie i polać żurawiną do mięs.

## Twoje notatki do przepisu: