

Pieczony indyk

Przepis dodany przez użytkownika gocha73

Pieczony indyk doskonały na stół świąteczny

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- golonki z indyka - 4 szt.
- papryka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- ziemniaki - 1/2 kg
- majeranek - 1/3 op.
- kostka rosołowa - 1 szt.
- mąka w płynie - 2 ml
- olej - 1/2 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Majeranek mieszamy z mąką. Dodajemy rozgniecioną kostkę rosołową, drobno posiekaną paprykę i mieszamy. Marynata powinna być gęsta. Nakłuwamy mięso i wciskamy marynatę, resztą smarujemy mięso. Potem lekko solimy. Odstawiamy aby się przegryzło na kilka godzin.
2. Pieczemy w piekarniku w temp. 220 stp. około 1,5 godziny. Po upływie godziny na blachę kładziemy obrane ziemniaki, grubo pokrojoną cebulę oraz paprykę i kropimy mąką.

