

Indyk z ziołami prowansalskimi

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

indyk z ziołami prowansalskimi

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- mięso z piersi indyka - 1 kg
- cytryna - 0,5 szt.
- czosnek - 5
- zioła prowansalskie - 1 łyżka(i)
- sól, piprz - do smaku

Przydatne akcesoria:

brytfanna

Etapy przyrządzania:

1. Czosnek zmiażdżyć, utrzeć z solą na jednolitą masę. Mięso umyć i dokładnie osuszyć, następnie obficie skropić sokiem z cytryny, natrzeć masą czosnkową, opryszyć pieprzem i ziołami prowansalskimi. Szczelnie zawinąć w folię aluminiową, ułożyć w brytfannie i włożyć do nagrzanego piekarnika na godzinę. Przed podaniem pokroić na plastry.

Jak podawać?

na półmisku