

Indyk w pomarańczach

Autor: **Naj**Przepisów: **1732** Ocena: **14718**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 udziec indyka (ok. 1 kg bez kości)
- 2 pomarańcze
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka mielonego pieprzu
- 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki
- 1/4 łyżeczki suszonych płatków chili
- 1/2 łyżeczki igiełek rozmarynu
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich

Sposób przygotowania:

- 1 Pomarańcze polej wrzątkiem, wytrzyj do sucha, z jednego owocu wyciśnij sok. Udziec z indyka opłucz, dobrze osusz, skrop sokiem pomarańczowym.
- 2 Następnie posyp solą, pieprzem, słodką papryką, igiełkami rozmarynu, płatkami chili oraz ziołami prowansalskimi. Przyprawy wcieraj w mięso kilka minut. Potem uformuj z niego zgrabną pieczeń. Obwiąż ją mocną bawełnianą nitką albo zepnij wykałaczkami. Włóż do miseczki.
- 3 Szczelnie przykryj folią i wstaw do lodówki na 12 godzin.
- 4 Pozostałą pomarańczę pokrój na kawałki. Zamarynowany udziec przełóż do żaroodpornej formy. Podleń marynatą z dna miseczki. Obłóż kawałeczkami pomarańczy.
- 5 Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temperatury 220°C. Po ok. 10 minutach zmniejsz temperaturę do 170°C i piecz mięso jeszcze 90 minut. Gotowy udziec podawaj np. z pieczonymi ziemniakami albo ryżem ugotowanym na sypko.

Źródło: Naj

Twoje notatki do przepisu: