

Pieczony filet z indyka

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **18990**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 i 1/2 kg filetu z piersi indyka
- 2 niewielkie ząbki czosnku
- mielona słodka i ostra papryka
- sól
- pieprz
- 2 łyżki oliwy. Do sosu: 20 dag czerwonych porzeczek
- 10 dag wiśni
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka octu balsamicznego
- 1 czubata łyżka cukru
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Filet umyj, osusz. Czosnek przeciśnij przez praskę, natrzyj nim mięso. Posyp je solą, pieprzem, słodką i ostrą papryką. Przyprawy dobrze wetrzyj w mięso. Wstaw je na około godzinę do lodówki.
- 2 Owoce umyj, osusz, oczyść. Porzeczki oderwij od gałązek, wiśnie wydryluj. Owoce duś na oleju, aż się rozpadną. Mus wymieszaj z octem i cukrem. Przypraw na pikantnie pieprzem.
- 3 Mięso skrop oliwą. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do temp.190 st. Piecz około 70 minut. Podawaj z sosem.
- 4 Jedna porcja zawiera:350 kcal
- 5 Ile pracy to wymaga:YY

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: