

Pierś indyka z farszem śliwkowym

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 3 Września 2010r. o 23:24

Tagi: indyk, pierś, filet, śliwka

Rodzaj dania: dania główne mięsa

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
indyk - filet	1,5	kg	mięsa
olej słonecznikowy	125	ml	płyny i sosy
śliwka suszona	1	szklanka	owoce
czosnek	8	ząbek	warzywa
przyprawa do kurczaka	1	szt.	przyprawy i zioła
śliwowica	125	ml	alkohole i napoje

Opis

1. Suszone śliwki bez pestek sparz we wrzątku przez około 2 minuty. Odcedź. Zalej je następnie śliwovicą, trzymaj je około 15 min. Następnie odcedź. Śliwovicę wymieszaj z olejem.
2. Filet z indyka powinien być jeden (około 1,5 kg), mogą być też 2 mniejsze. Zrób cienkim nożem długie dziurki wzdłuż fileta. Wypełnij je na przemian śliwkami i ząbkami czosnku obranymi ze skórki.
3. Natrzyj mięso oliwą zmieszaną ze śliwovicą i oprósz przyprawą do kurczaka. Ułóż w naczyniu żaroodpornym i przykryj.
4. Piecz mięso w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C ok. 1,5 godziny.
5. W czasie pieczenia polewaj mięso pozostałym olejem ze śliwovicą.
6. Na 10 minut przed zakończeniem pieczenia zdejmij pokrywkę.
7. Po upieczeniu pokrój filet w grube plastry i podawaj na ciepło polane sosem pozostałym z pieczenia.



Dla ilu osób: 4
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: trudne do przygotowania
Czas przygotowywania: 2godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: