

Pieczeń z indyka

Co robi Matka Polka pomiędzy, dziećmi, pracą i brakiem czasu? Piecze indyka, no może nie całego, ale kawałek niewielki:) Ba, nawet wczoraj znalazła czas by wieczorem wyjść na chwilę z domu i zobaczyć się z Tatą chociaż na chwilę. Teraz się bardzo spieszy, by skończyć ten wpis i zabrać się do pracy przy komputerze, bo maluszek zasypia powoli.

Jeszcze zapomniała dodać, że wieczorami czyta książkę o fotografowaniu z lampą błyskową:)

Pieczeń z indyka wyszła wyśmienicie. Soczysta, pachnąca, mięciutka, a skórka u góry chrupiąco przypieczona. Dzieciom będzie smakować.



Składniki na pieczeń:

- 800 g piersi z indyka,

- łyżka oliwy z oliwek,
- łyżka musztardy,
- łyżeczka suszonego czosnku niedźwiedziego bio,
- dwie, trzy łyżki przyprawy do kurczaka bio

Przygotowanie marynaty

1. W miseczce wymieszać wszystkie składniki oprócz mięsa.
2. Przygotować worek strunowy. Przełożyć do niego marynatę (jest dość gęsta).
3. Do worka włożyć wymyty i wytarty kawałek mięsa. Zamknąć worek i rozprowadzić marynatę po mięsie.
4. Wstawić najlepiej na noc do lodówki.

Przygotowanie pieczenia

1. Nastawić piekarnik na 180 stopni.
2. Mięso przełożyć z worka strunowego do woreczka do pieczenia mięsa (można bez, ale przykryć mięso folią aluminiową).
3. Wstawić do piekarnika na 40 minut.
4. Po tym czasie wyjąć mięso z piekarnika, rozciąć worek, tak by cała skórka była odsłonięta (zdjąć folię aluminiową).
5. Wstawić z powrotem do piekarnika i piec przez dodatkowe 30 minut.
6. Pokroić w plastry po wystygnięciu mięsa.
7. Smacznego!

Manufaktura... Ciastek

