



Dodana: 31 marzec 2023 12:18

Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:57

Udziec z indyka w porach

Udziec z indyka w porach KGW w Odrubnikach Miesz Masz

Udziec z indyka w porach

Składniki

Udziec z indyka – ok. 1,5 kg

2 szt. pora,

2 łyżki stołowe przyprawy do indyka

1 szklanka majonezu (nie może być słodki)

1 łyżka tłuszczu (do wysmarowania naczynia do zapiekania)

Sposób przygotowania

Mięso myjemy, suszymy. Z udźca wykrajamy kość. Pozostałe mięso kroimy w grube plastry i nacieramy przyprawą do indyka. Zawijamy w folię (spożywczą) i zostawiamy na noc w lodówce. Na drugi dzień odwijamy, przekładamy do naczynia żaroodpornego wysmarowanego tłuszczem. Pory myjemy, kroimy w krążki. Układamy pokrojone warzywo na mięsie. Następnie wszystko zakrywamy majonezem, tak by pokrył całe pory. Pieczemy w piekarniku w temp. 180 stopni do miękkości, ok. 1,5 godz.

Polecane produkty:

- majonez - <https://produkty.podlaskie.eu/majonezdazynka> (<https://produkty.podlaskie.eu/majonezdazynka>)

