




przepisy.pl

Indyk nadzewany oliwkami

 0 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- majeranek - 2 łyżki
- wędzony boczek - 300 gramów
- sól
- ząbki czosnku - 4 sztuki
- masło - 1 łyżka
- oliwa - 1 łyżka
- cebula czerwona - 2 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżka
- oliwki bez pestek - 500 gramów
- Młody indyk - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Czosnek rozetrzeć z solą, wymieszać z sokiem z cytryny, oliwą, łyżką majeranku.
2. Przygotowaną marynatą natrzeć indyka na zewnątrz i wewnątrz, owinąć folią i wstawić na 180 minut do lodówki.
3. Oliwki wymieszać z posiekaną cebulą, nadziać indyka, zszyć nicią kuchenną i obłożyć boczkiem pokrojonym w plasterki.
4. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym masłem, piec około 120 minut, co pewien czas lekko skrapiając wodą i obracając.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl