



przepisy.pl

Eskalopki z indyka z szalwią i cytryną



Składniki:

- pierś z indyka - 500 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny - 200 mililitrów
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- szalwia - 1 pęczek
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 łyżka
- cytryna - 2 sztuki

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Z mięsa wytnij małe kawałki, każdy po 6-8 dekagramów.
2. Czosnek i szalwię bardzo drobno posiekaj. Pieprz rozkrusz w móżdżerzu.
3. W misce połącz jogurt z czosnkiem, szalwią, pieprzem i sokiem z cytryn.
4. Dodaj przyprawę Knorr i wymieszaj marynatę. Mięso marynuj co najmniej 2 godziny.
5. Indyka grilluj powoli z każdej strony często obracając, aby marynata się nie przypaliła. Podawaj ze świeżą sałatą.

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