



przepisy.pl

Filet z indyka z groszkiem

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- filet z indyka - 300 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- groszek młody - 200 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- sól i pieprz - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek pokrój na cienkie plasterki i przełóż z mięsem również pokrojonym na plastry.
2. Wyciśnij sok z cytryny i mieszaj go z tymiankiem, solą i pieprzem oraz olejem. Tak sporządzoną marynatą zalej mięso z czosnkiem i odstaw na kwadrans.
3. W międzyczasie ugotuj groszek na parze. Mięso wyjmij z marynaty, wyciągnij czosnek i grilluj na grillu elektrycznym lub na specjalnej patelni.
4. Groszek lekko podsmaż na masełku i wyłóż z upieczonym mięskiem na talerz.

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