



Indyk z ananase

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- pierś z indyka ok 1,5 kg - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 sztuka
- ananas w puszcze - 1 opakowanie
- żurawina do mięs - 2 łyżki
- sok z cytryny - 1 sztuka
- bazylią - 0.5 pęczków
- olej - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi umyj i osusz. Marynatę do kurczaka Knorr połącz z sokiem z cytryny, posiekana bazylią i oliwą.
2. Nasmaruj mięso marynatą i odstaw na 4 godziny do lodówki.
3. Na patelni przyrumień mięso, następnie skrop obficie sokiem z ananasa. Piecz w foliowym woreczku lub folii aluminiowej 90 minut w temp. 180 stopni.
4. Upieczone piersi z indyka pokrój w plastry i udekoruj plasterkami ananasa wypełnionymi konfiturą/dżemem z żurawin.

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