



przepisy.pl

# Indyk z majerankiem

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- majeranek - 4 łyżki
- miód - 2 łyżki
- masło - 1 sztuka
- musztarda - 2 łyżki
- filet z indyka - 1 kilogram

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę, obtocz w majeranku i schłódź.
2. Masło roztop, dodaj musztardę i miód, wymieszaj.
3. Mięso włóż do naczynia żaroodpornego, wlej sos miodowo-musztardowy. Piecz przez 35 minut w temperaturze 180 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)