



przepisy.pl

# Pieczeń z indyka na słodko

 90 minut  8 osób  Trudne

## Składniki:

- pierś z indyka - 1.5 kilogramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- gotowana szynka - 100 gramów
- gruszki - 1 sztuka
- jabłko - 1 sztuka
- rodzynki - 3 łyżki
- wytrawne czerwone wino - 100 mililitrów
- orzeszki piniowe - 30 gramów
- płatki migdałowe - 20 gramów
- cynamon
- bułka tarta - 30 gramów
- sok z cytryny - 5 łyżek
- olej - 0.7 szklanek
- cukier - 10 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Pierś umyj i osusz. Natnij wzdłuż w taki sposób, aby można było rozłożyć na pół i uzyskać duży płat mięsa.
2. Przygotuj marynatę - kostkę Knorr rozetrzyj z oliwą, dodaj posiekany czosnek i rozmaryn, skrop cytryną i wymieszaj. Natrzyj obie strony mięsa.
3. Gruszki i jabłka oczyść i pokrój w grubą kostkę, podsmaż na maśle. Wino podgrzej, dodaj cukier i cynamon - namocz w nim rodzynki. Odcedź a następnie wymieszaj wszystko razem, dodaj migdały i tarta bułkę.
4. Mięso zroluj ciasno i zwiąż bawełnianą nitką. Piecz 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do temp. 180 stopni. Podawaj pokrojone w grube plastry z ciemnym słodkim sosem.
5. Gotowy farsz nanieś na mięso, przykryj plastrami szynki i posyp posiekanymi orzechami.

---

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)