



przepisy.pl

Pieczeń z indyka nadziewana szpinakiem

 90 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- pierś z indyka - 1 kilogram
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 unit
- cebula - 1 sztuka
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- gotowana szynka - 150 gramów
- szpinak mrożony - 300 gramów
- parmezan tarty - 2 łyżeczki
- wino białe wytrawne - 250 mililitrów
- orzeszki piniowe - 30 gramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- sok z cytryny - 5 łyżek
- olej - 0.7 szklanek
- świeży rozmaryn gałązka

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

Sposób przygotowania:

1. Rozmaryn posiekaj. Pierś umyj i osusz a następnie oprósz przyprawą Knorr i rozmarynem. Skrop oliwą i sokiem z cytryny.
2. Natnij mięso wzdłuż, tak aby można było je rozłożyć na duży płat. Cebulę i czosnek posiekaj drobno.
3. Podsmaż na margarynie cebulę i czosnek. Dodaj szpinak, wymieszaj. Umieść go na płacie mięsa, przykryj plastrami szynki i posyp posiekanymi orzechami i parmezanem.
4. Mięso zroluj ciasno i zwiąż bawełnianą nitką. Obsmaż na patelni na złoty kolor. Przełóż do brytfanki, podlej szklanką białego wina i piecz 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do temp. 180 stopni. Krój w grube plastry.

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