



przepisy.pl

Pieczona pierś z indyka z chlebem żytnim razowym na miodzie oraz surówką z rzodkiewki z pestkami słonecznika



25 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- cienka kromka chleba żytniego razowego na miodzie - 8 sztuk
- Flora ProActiv o smaku masła** - 40 gramów
- mięso z piersi indyka bez skóry - 200 gramów
- olej rzepakowy - 2 łyżeczki
- rozmaryn - 12 listki
- rzodkiewki - 400 gramów
- jogurt naturalny 2% tłuszczu - 80 gramów
- pestki słonecznika (łuskane) - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Rozmaryn opłucz, osusz i drobno posiekaj. Florę ProActiv o smaku masła utrzyj z posiekanym rozmarynem, posmaruj pieczywo.
2. Mięso z indyka umyj, osusz, dopraw. Dolną stronę rękawa foliowego posmaruj olejem rzepakowym, ułóż mięso i piecz w temperaturze 180°C. Po ostudzeniu pokrój w plastry i ułóż na posmarowanym pieczywie.
3. Rzodkiewki umyj, oczyść, zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Wymieszaj z jogurtem. Pestki słonecznika krótko podpraż na patelni. Posyp surówkę.

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