



przepisy.pl

Pieczony udziec z indyka z sosem



Składniki:

- udziec z indyka bez kości - 1.5 kilogramów
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- olej - 65 mililitrów
- cebula mała - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 2 łyżki

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę wymieszaj z 3 łyżeczkami oleju i tak powstałą marynatą natrzyj mięso. Indyka pozostaw do zamarynowania na kilka godzin.
2. Przygotowane w ten sposób mięso obsmaż na patelni. Przełóż je do naczynia żaroodpornego, podlej szklanką wody i wstaw do nagrzanego do 190°C na 40 minut. Piecz pod przykryciem. Zbierz powstały sok - posłuży do przygotowania sosu.
3. Na tej samej patelni na której smażyło się mięso, na rozgrzanym tłuszczu podsmaż posiekaną w drobną kostkę cebulę.
4. Dolej 250 ml ciepłej wody (razem z sokiem z pieczeni mięsa). Dodaj Esencję do sosu pieczeniowego Knorr, dzięki której sos będzie gęsty i dobrze doprawiony. Całość dokładnie wymieszaj upewniając się, że esencja zupełnie się rozpuściła. Wszystko razem gotuj 2 minuty, po czym sos zapraw śmietaną. Mięso podawaj z sosem.

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