



przepisy.pl

Pierś z indyka pod warzywną pierzynką



 45 minut  1 osoba  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 320 gramów
- ziemniaki - 1.2 kilogramów
- marchew - 4 sztuki
- pietruszka - 8 sztuk
- seler korzeniowy - 200 gramów
- ogórek - 2 sztuki
- jogurt naturalny - 4 łyżki
- ser mozzarella - 80 gramów
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- koncentrat pomidorowy - 8 łyżeczek
- miód - 2 łyżeczki
- Kminek z Polski Knorr** - 4 łyżeczki
- Tymianek z Polski Knorr** - 4 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Marchew, pietruszkę i selera zetrzyj na grubej tarce, dodaj koncentrat pomidorowy, miód i podsmaż na patelni na oleju rzepakowym. Dodaj tymianek i wymieszaj.
2. Pierś z indyka przykryj lekko twardymi warzywami, posyp serem mozzarella i upiecz w piekarniku (175 st. C / 15-18 min.)
3. Obgotowane ziemniaki pokrój w plastry i upiecz w piekarniku. Pod koniec pieczenia posyp kminkiem.
4. Podawaj z mizerią z jogurtem naturalnym.

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