





przepisy.pl

Pierś z indyka ze szpinakiem



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pierś z indyka - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do indyka Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak (może być mrożony) - 300 gramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 1 sztuka
- suszone pomidory - 50 gramów
- orzechy pini - 20 gramów
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- śmietana - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek lub olej słonecznikowy - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Rozmroź szpinak i odcisnij sok. Pokrój cebulę oraz suszone pomidory w drobną kostkę.
2. Podsmaż cebulę na oliwie, dodaj orzeszki piniowe i lekko zarumień. Następnie dodaj szpinak i suszone pomidory.
3. Dopraw szpinak do smaku odrobiną gałki muskatołowej, oraz jedną łyżeczką Przyprawy do indyka Knorr.
4. Zrób w piersi z indyka nacięcie i umieść tam farsz, następnie pierś obsyp Przyprawą Knorr.
5. Umieść całość w woreczku do pieczenia, zamknij klipsem i piecz w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni przez około 50 minut. Rozerwij pod koniec pieczenia torebkę, aby pierś z indyka lekko się zarumieniła.
6. Przelej na patelnię sos powstały podczas pieczenia, dodaj do niego Sos do pieczenia ciemny Knorr oraz śmietanę, po czym całość doprowadź do wrzenia.
7. Przed podaniem pokrój indyka na porcje i polej go przygotowanym sosem.

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