



przepisy.pl

Piersi indyckie w ziołach

 60 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- podwójna pierś z indyka
- sok z cytryny - 1 łyżka
- sok z limetki - 1 łyżka
- olej do smażenia - 3 łyżki
- bazylia - 1 łyżka
- Tymianek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- oregano
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- Imbir z Nigerii Knorr** - 0.5 łyżeczek
- wytrawne czerwone wino - 0.5 szklanek
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- sól

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

Sposób przygotowania:

1. Pierś umyj i wyczyść z błonek. Następnie pokrój ją na niezbyt dużą kostkę.
2. Przełóż indyka do miski, polej sokiem z cytryny, oprósz solą i pieprzem. Dodaj do tego wyciśnięty czosnek i zioła oraz oliwę. Włóż do lodówki na pół godziny.
3. Po tym czasie wrzuć mięso na rozgrzany tłuszcz na patelni i smaż do lekkiego zrumienienia. Zmniejsz ogień, dodaj wino i duś do miękkości.

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