



Pierś z indyka pieczona

★★★★★ (18)



60 minut



1 osoba



łatwy

Wartości odżywcze

163 kcal / 1 porcję (142 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie



Kaloryczność

114.88 kcal

5.74%



Białko

16.68 g

33.36%



Węglowod.

1.92 g

0.71%



Tłuszcze

4.57 g

6.53%



Błonnik

0.21 g

0.84%

GDA

5.74%



Składniki

- Mięso z piersi indyka, bez skóry - 120g
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Papryka słodka mielona - 3g (łyżeczka)
- Pieprz czarny - 0.5g (½ szczypty)
- Musztarda - 10g (½ łyżki stołowej)
- Sok z cytryny - 3g (łyżeczka)
- Oliwa z oliwek - 5g (½ łyżki stołowej)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Mięso dokładnie opłucz i oczyść z żyłek i tłuszczu.**KROK 2:** Do miseczki wsyp wszystkie przyprawy, wlej sok z cytryny i oliwę. Wymieszaj aż składniki potłączą się. Tak przygotowaną marynatę natrzyj dokładnie mięso z każdej strony.**KROK 3:** włóż je w rękaw do pieczenia i w takim stanie zostaw na około 20 minut w lodówce do zamarynowania. Idealnie byłoby, aby mięso marynowało się całą noc.**KROK 4:** Po tym czasie mięso w rękawie ułóż na blaszce do pieczenia. Piecz w temp. 180°C ok 20 minut, a potem rozerwij rękaw i piecz jeszcze przez chwilę, aby skórka się zarumieniła.

*Po upieczeniu mięso powinno odpocząć ok 10-15 minut by pozostało soczyste.

Smacznego!

