



Pieczony filet z indyka

Autor: najlepszewkuchni.pl

Pieczony filet z indyka to idealna podstawa, którą możemy wykorzystać do obiadu, sałatki czy kanapek. Robi się praktycznie sam, a sposobów na jego wykorzystanie jest mnóstwo.

Danie: **Obiad,**

Osób: **2**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 180 stopni. Do oleju dodajemy przyprawy: papryki, czosnek granulowany, zioła prowansalskie, pieprz i sól. Mieszamy i nacieramy tak uzyskaną marynatą mięso. Odstawiamy na noc do lodówki.

Krok 2

Następnego dnia przekładamy mięso do naczynia do zapiekania (z całą marynatą), dodajemy gałązki tymianku i przykrywamy.

Krok 3

Pieczemy przez 1 godzinę w temperaturze 180 stopni, polewając marynatą od czasu do czasu.

Składniki:

1 filet z indyka

3 łyżki oleju

1 łyżka ziół prowansalskich

1 łyżeczka papryki słodkiej

1/2 łyżeczki papryki ostrej

4 gałązki tymianku

1/2 łyżeczki soli

1/2 łyżeczki pieprzu

1 łyżeczka czosnku granulowanego