



Udziec z indyka pieczony

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie bardzo smaczne. Do wykorzystania zarówno jako pieczeń na obiad z sosem i ziemniakami, jak również jako pyszna wędlina do chleba na kanapki.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni. Udziec dokładnie płuczemy i suszymy. Czosnek obieramy i ząbki kroimy po skosie, uzyskując zaostrome brzegi.

Krok 2

Mięso szpikujemy czosnkiem. Dokładnie nacieramy pieprzem i solą czosnkową. Odkładamy na pół godziny do lodówki.

Krok 3

Mięso zawijamy w folię aluminiową lub wkładamy do woreczka służącego do pieczenia.

Krok 4

Piekąc w piekarniku, wkładamy do blaszki i zapiekamy przez 40 min w temperaturze 200 stopni lub pieczemy w naczyniu ognioodpornym w mikrofalach przez 20 minut. Uwaga! W mikrofalach nie wolno używać folii aluminiowej.

Składniki:

- 1 udziec indyka

-5 ząbków czosnku

-1 łyżka pieprzu

-1 łyżeczka soli czosnkowej