




## Udziec z indyka pieczony w ziołach

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

udziec z indyka (ok. 1,2 kg) - 1 szt.  
oliwa - 5 łyżka  
zioła prowansalskie - do smaku  
sól - do smaku  
pieprz czarny mielony - do smaku

czosnek granulowany - do smaku  
liść laurowy - 3 szt.  
ziele angielskie - 5 szt.  
papryka mielona ostra - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Udziec dokładnie umyć i osuszyć. Natrzeć oliwą. Oprószyć solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi, czosnkiem oraz papryką. Obłożyć liśćmi laurowymi i ziele angielskim. Odstawić do lodówki na całą noc.

**KROK 2:** Po tym czasie ponownie spryskać oliwą.

**KROK 3:** Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą, przełożyć do niego mięso.

**KROK 4:** Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około półtorej godziny. Co jakiś czas podlewać powstałym sosem.

**KROK 5:** Podawać na gorąco do obiadu lub na zimno do kanapek.