




Fenkuł z miodem w roli głównej, a do tego pierś z indyka

 Monika Krzepczak


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

Fenkuł/koper włoski - 1 szt.

Pierś z indyka - 250 g

oliwa z oliwek - 50 ml

miód na każdy kawałek kopru - 1/2 łyżeczka

kurkuma - do smaku

kminek - do smaku

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Koper pokroiłam na 8 części. Piersi z indyka w plasterki.

W naczyniu żaroodpornym ułożyłam piersi (na środku), a następnie pokrojony fenkuł (dookoła piersi). Tak naprawdę nie ma to znaczenia, to tylko kwestia wizualna :)

Na każdy kawałek kopru położyłam pół łyżeczki miodu. Do całości dodałam kminek, kurkumę, sól i polałam delikatnie oliwą.

Naczynie wstawiłam do piekarnika na 40 minut, 180 stopni.

Gwarantuję wspaniały, bardzo oryginalny smak :)