Filet indyczy z morelą

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

6 porcji

Składniki:

filet indyczy - 1,200 kg
Marynata: -
oliwa z oliwek - 4 łyżka
miód płynny - 2 łyżka
musztarda miodowa - 2 łyżka
ząbki czosnku przeciśnięte przez praskę - 3 ząbek
sok z cytryny - 1/2 szt.
tymianek - 1/2 łyżeczka
majeranek - 1 łyżka
papryka słodka - 1 łyżeczka
sól i pieprz - - do smaku
Dodatkowo: -
morele - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki marynaty przełożyć do miseczki, dobrze wymieszać do całkowitego połączenia składników.
Filet oczyścić, umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Następnie długim wąskim nożem zrobić otwór i powkładać namoczone wcześniej lecz odsączone morele. Filet natrzeć dokładnie przygotowaną marynatą z każdej strony, włożyć do pojemnika, zakryć i włożyć do lodówki na kilka godzin, (u mnie 3 godziny).
Po tym czasie filet przełożyć do rękawa do pieczenia do środka włożyć 2 ząbki czosnku i 2 plastry masła, oprószyć jeszcze majerankiem, związać końcówki rękawa. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec do miękkości mięsa około 50 minut, tak 20 minut przed końcem pieczenia worek rozciąć, aby mięsko się dobrze i fajnie się przyrumieniło. Mięsko po rozcięciu rękawa polewać wytworzonym sosem.

Smacznego.
Czas przygotowania do 60 minut + czas marynowania + czas pieczenia