Filet z indyka faszerowany śliwkami i morelami

Nikita

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

- filet z indyka wiejskiego eko ze skórą - 1-1,5 kg
- morele bio planet - kilka
- śliwki suszone bio planet - kilka
- marynata: szałwia suszona, domowa jarzynka, zioła, pieprz ziołowy - trochę
- miód - 2 łyżeczka
- musztarda dijon - 2 łyżeczka
- sok z cytryn eko - 1 łyżka
- cydr lub białe wino - 100 ml
- domowy bulion - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Surowy filet z indyka rozkroić i ułożyć na desce skórą do dołu.

KROK 2: Oprószyć ulubionymi przyprawami, ja użyłam ziół i domowej jarzynki.
Po środku wzdłuż ułożyć śliwki i morele.

KROK 3: Filet zawinąć tak aby śliwki i morele były w środku. Obwiązać sznurkiem i pospinać wykałaczkami.

KROK 4: Przygotować marynatę.
Ja użyłam pokruszonej suszonej szałwii, ziół prowansalskich, musztardy, miodu, soku z cytryny i odrobiny pieprzu ziołowego. wszystko wymieszałam i natarłam cały zrolowany filet.
Włożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do lodówki na kilka godzin lub na noc.

KROK 5: Nagrzać piekarnik do 180 stopniu.
Naczynie żaroodporne wyjąć wcześniej z lodówki aby się ogrzało (bo jak zimne wstawimy do nagrzanego piekarnika to może pęknąć).
Do naczynia z indykiem wlać cydr (wino) i bulion

domowy, przyktyć i wstawić do piekarnika. Piec w 180 stopniach 20 minut, a następnie zmniejszyć temperaturę do 160 i piec jeszcze około 1,5 godziny (do miękkości). Czas pieczenia zależy od indyka, ja użyłam wiejskiego, a one wymagają dłuższego pieczenia, ponieważ są dość twarde.

KROK 6: Po upieczeniu zdjęć sznurki i wykałaczki i podawać do obiadu z ziemniakami, ryżem lub kaszą i surówką.
Pozostałą część możemy kroić na kanapki lub zrobić w galarecie.