Filet z indyka z solanki w marynacie musztardowo- miodowej

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

filet z indyka - 1 kg
solanka: -
cebula - 1 szt.
czosnek - 2 ząbek
sól - 2 łyżka
woda ok. - 1 szklanka
liść laurowy - 3 szt.
ziele angielskie - kilka
ziarna czarnego pieprzu - kilka
marynata: -
musztarda - 2 łyżka
miód - 1 łyżka
czosnek w granulkach - 1/2 łyżeczka
olej - 2 łyżka
sól i pieprz do smaku -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Umyty filet z indyka przełóż do naczynia. Zalej solanką. Włóż na kilka godzin do lodówki (najlepiej na cała noc). Po wyjęciu z solanki posmaruj marynatą: musztarda, miód, oleje, szczypta soli, pieprzu i czosnku w proszku. Umieść mięso oraz pozostałe składniki solanki (liście laurowe, ziele angielskie, cebulę i czosnek) w rękawie lub naczyniu żeliwnym i piecz ok. 60 minut dla 1 kg mięsa w temp. 180-190 stopni C. (Pod koniec pieczenia włączam piec na 200 stopni i piekę tak ok. 10 minut). Mój filet z indyka warzył 1,3 kg i piekłam go 90 minut. Podawaj na gorąco do drugiego dania, jako wędlina lub jako składnik sałaty.