





Pierś z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

 Kuchnia Michaliny

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

pierś z indyka - 1,5 kg
suszone pomidory - - kilka
szpinak świeży liście - 2 garść
zioła prowansalskie - - garść

sól - - do smaku
pieprz świeżo zmielony - - do smaku
olej z pomidorów suszonych - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pierś z indyka ponacinać i napchać w dziurki suszone pomidory i szpinak, następnie nasmarować pierś oliwą z pomidorów suszonych i przyprawić. Odstawić na minimum godzinę albo całą noc. Następnie piec pod przykryciem w piekarniku nagrzanym do 170 stopni Celsjusza ok. 1,5 godziny. Idealnie nadaje się na zimno do kanapek, jak i na obiad na ciepło.