

Udziec indyjski z owocami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



danie główne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- udziec indyka -
- bulion - 150 ml
- czosnek - 4 ząbki
- oliwa - 4 łyżka(i)
- rodzynki - 2 łyżka(i)
- czerwone wino - 150 ml
- pokrojone owoce (jabłka gruszki mandarynki banany) - 1 szkl.
- sól pieprz -
- papryka słodka -
- tymianek -
- musztarda - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Udziec natrzeć roztartym czosnkiem, łyżką musztardy oraz przyprawami. Odstawić do lodówki na noc.
- 2.** Zarumienić na rozgrzanej oliwie, wlać bulion. Dodać owoce, rodzynki. Dusić ok 45 min dodając wino.