

Indyk Santos PERU A BRASILEIRA

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Indyk Santos PERU A BRASILEIRA (Brazylia)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- mały indyk - 1 szt.
- soli - 1 i 1/2 łyżeczka(i)
- pieprz - 2 łyżeczka(i)
- roztarte ząbki czosnku - 3 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Czosnek z solą i pieprzem ucieramy na pastę.
2. Nacieramy całego indyka także wewnątrz, wkładamy do brytfanny.
3. Do pomidorów i papryki, pietruszki wlewamy wodę, oliwę i ocet.
4. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika (190 C) w czasie pieczenia polewamy indyka kilkakrotnie sosem. Uwaga: Czas pieczenia indyka oblicza się w następujący sposób; każdy kilogram mięsa należy pomnożyć przez czas pieczenia - 45 min. I tak np. 4 kilogramowy ptak-powinien piec się około 3 godzin.
5. Na gorącym półmisku układamy na przemian plastry indyka i szynki.
6. Podajemy z przetartym przez sito sosem, frytkami, mieszaną sałatką lub surówką. Porcje dla 8-10 osób.

Smacznego!

Uwagi:

UWAGA:

Marynata:

- 1 szklanka oliwy lub oleju
- 4 pomidory pokrajane w kostkę
- 4 świeże posiekane papryki
- 1/2 szklanki posiekanej zielonej pietruszki
- 1/2 szklanki octu (6 proc.)
- 1 szklanka wody
- 1/2 kg szynki pokrajanej w cienkie plasterki (dowolnie)