

INDYK W COLI



Dania główne

🕒 1 godzina 👤👤👤

Składniki:

1 kg filetów z indyka
3 ząbki czosnku
1/2 łyżeczki kminku
2 łyżki posiekanego koperku
1/2 l coli
1 listek laurowy
3 łyżki miodu
sól
pieprz
masło do wysmarowania formy



Mięso posolić. Dwa ząbki czosnku obrać, drobno pokroić i wymieszać z kminkiem i łyżeczką koperku. Mieszaną natrzeć indyka i włożyć do lodówki na kilka godzin. Następnie włożyć mięso do wysmarowanej masłem żaroodpornej foremki i wlać szklankę coli. Dodać listek laurowy, ząbek czosnku, doprawić solą i pieprzem. Indyka piec około godziny w temperaturze 180 stopni C, polewając od czasu do czasu pozostałą colą. Gdy mięso będzie miękkie, poleć je miodem i zapiec. Przed podaniem posypać resztą koperku.

Źródło przepisu:

Rok w kuchni część 1. Wiosna/Lato.