



## ŚWIĄTECZNY INDIK



### Składniki

- 1 filet z indyka
- gałązki rozmarynu
- żurawina ze słoiczka

#### Marynata:

- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka soku z tytryny
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 1 łyżka suszonego tymianku
- 1 gałązka rozmarynu
- szczypta cynamonu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki sosu sojowego

### Sposób przygotowania

Składniki marynaty wymieszać. Filet włożyć do miski z marynatą, dokładnie go obtoczyć i odłożyć pod przykryciem na noc do lodówki. Mięso można obwiązać sznurkiem kuchennym, aby nadać mu ładny kształt. Filet obsmażyć na patelni z każdej strony – aż się zarumieni. Następnie mięso ułożyć w naczyniu żaroodpornym, polać marynatą i wlać trochę wrzącej wody – na wysokość 1 cm z marynatą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i przez 15 minut, co jakiś czas polewając mięso marynatą. Mięso najlepiej kroić po odczekaniu 10 minut. Dekorować żurawiną i rozmarynem.

**PIECZONE UDKO Z KACZKI****Składniki**

- 6 udek kaczych
- 2 łyżki oleju
- sól, świeżo zmielony pieprz
- 1 duża cebula
- 2 pomarańcze
- 100 ml soku pomarańczowego
- 70 g suszonej żurawiny
- 100 g imbiru
- 2 marchewki
- 1 papryczka chili
- 3 łydgi selera naciowego
- 1 i 1/2 szklanki bulionu
- 2 łyżki sosu sojowego

**Sposób przygotowania**

Udka przyprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem. Na patelni rozgrzać olej i udka obsmażyć na złoty kolor przez 10 minut. Przewrócić na drugą stronę i smażyć jeszcze przez 5 minut. Mięso przełożyć na talerz. Suszoną żurawinę zalać sokiem pomarańczowym. Na tej samej patelni wyłożyć pokrojoną w plasty cebulę i chwilę podsmażyć. Następnie dodać obrany i pokrojony w plasterki imbir, oczyszczoną z nasion papryczkę chili. Doprawić pieprzem i solą, wymieszać i smażyć jeszcze przez 2 minuty. Dołożyć pokrojone na ćwiartki pomarańcze, plasterki marchewek i selera naciowego. Wlać sok pomarańczowy z żurawiną. Wymieszać składniki, delikatnie potrząsając patelnią i gotować przez 2 minuty. Dodać bulion i sos sojowy, zagotować. Przebrać do naczynia żaroodpornego, w środek ułożyć udka kaczkę i piec pod przykryciem przez około 2 godziny w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C. Udka można podawać z ziemniaczkami i sałatką z czerwonej kapusty.

Smacznych Świąt!

Więcej przepisów: [www.hitpol.pl/przepisy/](http://www.hitpol.pl/przepisy/)