

SPRAWDZONY PRZEPIS NA
FILET Z PIERSI INDYKA

SKŁADNIKI:

1 pierś z indyka,
1 pomidor,
2 plastry mozzarelli,
kilka łyżek zielonego pesto,
kilka plastrów świeżej bazylii,
sól, pieprz.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pierś z indyka przekrój na dwie porcje i przypraw solą oraz pieprzem.
2. Następnie mięso włóż do naczynia żaroodpornego.
3. Pierś posmaruj pesto.
4. Pomidora umyj i pokrój na plasterki, a następnie połóż na mięso.
5. Na pomidory połóż plaster mozzarelli.
6. Piecz w temperaturze 200 stopni przez około 25 minut.
7. Gdy mięso się upiecze posyp je świeżą, posiekaną bazylią.

SMACZNEGO!