

---

# Indyk Santos

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1403 razy.

## Kuchnia brazylijska

1 mały indyk

1 i 1/2 łyżeczki soli

2 łyżeczki pieprzu

3 roztarte ząbki czosnku

## 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)

1. Czosnek z solą i pieprzem utrzeć na pastę.

2. Natrzeć całego indyka także wewnątrz, włożyć do brytfanny.

3. Do pomidorów i papryki, pietruszki wlać wodę, oliwę i ocet.

4. Wstawić do nagrzanego piekarnika (190 C) w czasie pieczenia poleać 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 ułożyć na przemian plastry indyka i szynki.

6. Podawać z przetartym przez sito sosem, frytkami, mieszaną sałatką lub surówką. Proporcje dla 8-10 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD