
Indyk na miodzie Bożenki

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3729 razy.

INDYK: 1 pierś

MIÓD:

OLIWA: lub olej słoń.

ZIOŁA:

Pierś indyka pokroic w plastry. Każ dy kawałek obsypac ziołami, posmarowac kawałki miodem, zalać oliwą lub olejem słonecznikowym, aby było przykryte.

Wstawic na dzien do lodówki, mieszac co pewien czas. Wyjmowac z sosu i piec na gorącej patelni polewając sosem. Dolac resztę sosu i poddusić .

From: Valle <wladek@bigfoot.com>

fajnie, ze podane sa zioła

Nadesłał(a): 2006-08-23 15:08:23