

Pieczona pierś z indyka z nowalijkami po tajsku



45 minut



4 porcje



Składniki

- 700 g piersi z indyka
- 4 łyżki sosu chili
- 2 łyżki sosu sojowego
- 700 g nowalijek (marchew, ziemniaki, cukinia)
- 80 ml oleju
- sól i pieprz

Sposób przygotowania

Pierś posolić i doprawić pieprzem. Natrzeć sosem chili i skropić sosem sojowym. Warzywa umyć. Wszystkie składniki włożyć do brytfanki i skropić tłuszczem. Piec w 180 stopniach przez 35 minut. Podawać z sosem chili.