





Maślany indyk w ziołach

Pyszny i soczysty indyk

 Czas na High: 4H

 Czas na Low: 5-6H

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 pierś indyka z kością
- 2 łyżki miękkiego masła
- 1/2 łyżeczki suszonego rozmarynu
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 1/4 łyżeczki czosnku w proszku
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 500 ml bulionu z kurczaka
- 3 łyżki mąki kukurydzianej
- 2 łyżki zimnej wody
-



Wykonanie:

Natrzyj indyka masłem. Połącz rozmaryn, tymianek, sproszkowany czosnek i pieprz natrzyj indyka. Umieść w wolnowarze. Polej bulionem. Przykryj i gotuj na LOW do miękkości, 5-6 godzin.

Wymij indyka na półmisek. Tłuszcz który wydobędzie się podczas gotowania przełóż do rondelka. Doprowadź do wrzenia. Połącz skrobię kukurydzianą i wodę, do otrzymania jednolitej konsystencji. Doprowadź do wrzenia gotuj i mieszaj do zgęstnienia, około 2 minut. Podaj indyka polanego sosem z ulubionymi dodatkami.