Pierś z indyka

Pyszny sposób na soczystą pierś z indyka.

Czas na High: 0-

Czas na Low: 3-4H

Ilość porcji: 3-5

Czas przygotowania: 10

Składniki

- 1 około 2,7 kg pierś z indyka z kością i skórą, temperatura pokojowa
- 2 łyżki brązowego cukru
- 1 łyżka chili w proszku
- 1 łyżka wędzonej papryki
- 1 łyżeczka czosnku w proszku
- Sól kuchenna
- Świeżo mielony czarny pieprz
- 1/2 szklanki bulionu z kurczaka
- 1/4 szklanki sosu sojowego
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki świeżo posiekanej pietruszki
-

Wykonanie:

Natłuść duży wolnowar sprejem do gotowania. Zroluj dużą kawałek folii aluminiowej, a następnie zegnij folię w owal. Umieść ją w wolnowarze, tworząc podstawkę dla indyka.
W małej misce wymieszaj razem brązowy cukier, chili w proszku, paprykę i czosnek w proszku. Osusz indyka papierowymi ręcznikami i obficie przypraw solą i pieprzem. Następnie natrzyj mieszanką cukru całą pierś z indyka i umieść ją w wolnowarze, piersią do góry.
Wymieszaj bulion z kurczaka, sos sojowy i miód, a następnie wlej na dno wolnowaru.
Gotuj w niskiej temperaturze LOW przez 3-4 godziny, aż termometr włożony w najgrubszą część piersi wskaże 165°C.
Przenieś indyka na blachę do pieczenia o wysokich brzegach i grilluj w piekarniku, aż skóra będzie chrupiąca i złocista, przez 3-4 minuty. Pozwól mięsu odpocząć przez 15 minut przed pokrojeniem.
Posyp pietruszką i podawaj.