



PIERŚ Z INDYKA W MAJONEZIE I KETCHUPIE Z SOSEM KAPAROWYM

Składniki:

- 1 duża pierś z indyka (około 1,5 kg)
- czosnek granulowany
- sól morską
- majonez bezglutenowy
- ketchup bezglutenowy
- olej do smażenia

Wykonanie:

- pierś z indyka posypać solą morską wymieszaną z suszonym mielonym czosnkiem przykryć i włożyć do lodówki na dobę
- następnego dnia przygotować brytfannę do której wlać trzy łyżki oleju do smażenia
- włożyć pierś z indyka i na wierzchu posmarować majonezem bezglutenowym i ketchupem bezglutenowym
- piec w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C przez około 1,5 godziny
- indyka podajemy z sosem kaparowym

SOS KAPAROWY

Składniki:

- kapary konserwowe odsączone ok. 110 gram
- pieprz zielony konserwowy odsączony 2 łyżeczki
- 4 ząbki czosnku
- 5 ogórków konserwowych
- 1 pęczek drobnego szczypiorku
- jogurt naturalny bezglutenowy 150 gram
- majonez bezglutenowy 150 gram
- cukier (do smaku)
- pieprz świeżo zmielony (do smaku)

Wykonanie:

- kapary oraz pieprz zielony bardzo drobno posiekać
- ogórki konserwowe, czosnek oraz szczypiorek pokroić w bardzo drobną kosteczkę
- posiekane i pokrojone składniki wrzucić do miseczki
- dodać jogurt i majonez oraz dokładnie wymieszać
- na końcu dodać cukier i pieprz odpowiednio do smaku