**Pieczeń z indyka w pomarańczach**

**Składniki:**

1,5 kg fileta z indyka

1kg pomarańczy (4szt)

100ml białego wina

100ml soku pomarańczowego

50g miodu

2-3 gałązki rozmarynu

1 łyżka mąki pszennej

Do smaku:

Sól, pieprz młotkowany, imbir, cynamon

**Wykonanie:**

Fileta doprawić solą, pieprzem młotkowanym, cynamonem, imbirem, miodem i rozmarynem odstawić do lodówki na minimum 2 godziny.

Pomarańcze sparzyć we wrzątku. 2 pomarańcze pokroić w ósemki. Dwie pomarańcze obrać, wyfiletować, pokroić w cząstki.

Piekarnik nagrzać do temperatury 80\*C.

Indyka przełożyć do naczynia żaroodpornego, wlać sok pomarańczowy i białe wino, dodać przyszykowane wcześniej pomarańcze.

Piec ok. 1,5 godziny pod przykryciem. Po tym czasie zwiększamy temperaturę do 180\*C, odkrywamy naczynie i zapiekamy jeszcze 30 minut pamiętając by go obrócić w między czasie.

Pierś z indyka wyciągnąć, pokroić na plastry, przełożyć na półmisek, obłożyć cząstkami pomarańczy ze skórką.

Pozostały sos przelać do rondelka i zagęścić zawiesiną z mąki i wody, zagotować. Polać nim fileta z indyka.

*Opracował: Michał Biernat / Dwór Korona Karkonoszy / www.commplace.pl*