

Индейка в белом вине

 2,5 часа

Вам понадобится

Индейка (филе)	700 г
Вино белое сухое	150 мл
Масло оливковое	60 мл
Морская соль среднего помола	по вкусу
Перец свежемолотый	по вкусу

Приготовление

- 1** Индейку нарезать на порционные куски. Куски индейки натереть солью и перцем с обеих сторон и выложить в отдельную емкость в один слой.
- 2** Оливковое масло смешать с вином, в полученной смеси замариновать индейку. Емкость с индейкой накрыть пленкой, оставить на 2 часа. В течении этого времени несколько раз перевернуть куски индейки.
- 3** Включить гриль. Закрыть крышку. Перед началом приготовления разогреть гриль на режиме 3 в течение 5 мин.
- 4** Затем открыть крышку, выложить индейку, закрыть крышку и готовить на режиме 3 в течение 10 мин.
- 5** После приготовления завернуть индейку в фольгу и оставить на 7-10 минут.