



Состав:

2 крупные голени индейки

3-4 зубчика чеснока

соль

черный молотый перец

Рецепт запеченных ножек индейки:

Голени индейки промыть и обсушить (при желании, можно удалить кожицу).

Чеснок очистить и нарезать тонкими ломтиками. Острым ножом сделать в голени индейки несколько глубоких надрезов и нафаршировать их чесноком, чеснок также можно положить под кожицу (если вы не стали ее снимать).

Голени индейки посолить, посыпать черным молотым перцем, положить в огнеупорную форму для выпекания и поместить в предварительно разогретую до 190-200 градусов духовку на 60 минут. Ножки индейки периодически следует поливать вытекающим из них в процессе готовки соком – так они получатся более сочными. Если этой жидкости недостаточно, то можно полить индейку сверху $\frac{1}{2}$ стакана горячей кипяченной воды и впоследствии использовать ее же для поливки блюда во время готовки.

Приятного аппетита!