Индейка "Красавица"

Что нужно:

- индейка - кусочек в грамм 400;
- помидор (средний) - 1 шт;
- кабачок (мелкий) - 1 шт;
- лимон - половинка;
- соль, перец и ваши любимые специи - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Берём индейку и делаем по три надреза (постарайтесь поглубже, но не доходя до самого низа). Тем не менее кармашки должны получится вместительными.
3. Вкладываем по одному кружочку помидора в каждый надрез.
4. Затем, таким же образом, вкладываем и по кружочку кабачка (который мы конечно предварительно почистили).
5. Перекладываем индейку в форму для запекания и поливаем лимонным соком.
6. Солим, перчим и посыпаем любимыми специями.
7. Запекаем минут 30-35 при 200 градусах.