

Doradca Smaku VI: Smażony indyk z ketchupem śliwkowym, odc. 16



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na ketchup

śliwki	500 g
pomidory	7 szt.
cebula	2 szt.
ocet jabłkowy	50 ml
masło klarowane	do smażenia

Imbir mielony Prymat

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

Panierka do mięsa

masło klarowane	50 g
sznycle z indyka	4 szt.
sałata rzymska baby	3 główki
cytryna	1 szt.

seler sałatkowy SMAK

Do smaku

Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat

rozmaryn

Pieprz kolorowy Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Na maśle w garnku przesmażamy na lekko złoty kolor pokrojoną w dużą kostkę cebulę. Do garnka dodajemy pomidory pokrojone w cząstki, odrobinę wody oraz śliwki (świeże lub mrożone). Doprawiamy roztluczonym pieprzem kolorowym, imbirem mielonym oraz solą, dolewamy ocet jabłkowy. Dusimy, aż nadmiar soku odparuje. Wszystko miksujemy.
- KROK 2 Przyprawę do drobiu wysypujemy na deskę, sznycle z indyka obtaczamy w przyprawach na desce. Posypujemy mielonym rozmarynem.
- KROK 3 Przyprawione mięso wrzucamy na rozgrzane na patelni masło. Smażymy po obydwu stronach po 2 min.
- KROK 4 Z sałaty rzymskiej obrywamy wierzchnie liście. Zostawiamy środki i kroimy na połówki, posypujemy świeżo mieloną solą i pieprzem. Przesmażamy na maśle klarowanym na złoty kolor, z przekrojonej strony. Skrapiamy sokiem z cytryny. Mięso podajemy z sałatą, selerem sałatkowym i ketchupem śliwkowym.