

Doradca Smaku XIV: Piersi z indyka z pastą serową, odc. 34



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Eskalopki

eskalołki z piersi indyka	3 sztuki
sos sojowy	2 łyżki
olej rzepakowy	
Przyprawa do indyka i dań z drobiu Prymat	1 łyżka
mąka pszenna	2 łyżki
masło klarowane	2 łyżki

Szpinak z pieczarkami

cebula czerwona	1 mała sztuka
czosnek	2 ząbki
Suszone pomidory z czosnkiem Smak	4 sztuki
pieczarki	4 sztuki
olej z suszonych pomidorów	3 łyżki
szpinak baby	200 gramów
ser Złoty Mazur	3 plastry
sól morską Prymat w młynku	do smaku
Papryka węgierska słodka mielona Prymat	do smaku

Pasta serowa

biała część pora	1/2 sztuki
------------------	------------

rzodkiewki	3 sztuki
czosnek	1 ząbek
szczypior dymki	1 sztuka
kapary całe Smak	1 łyżka
marynata z kaparów SMAK	1 łyżka
serek naturalny	135 gramów
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
szczypiorek	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Eskalopki:

1. Sos sojowy, olej rzepakowy, przyprawę do indyka i drobiu łączymy w misce.
2. Do marynaty wkładamy mięso i marynujemy. Ze względu na wyraźne aromaty przyprawy i sosu sojowego, marynowanie nie musi być długie.
3. Mięso oprószamy mąką. Na patelni rozgrzewamy masło klarowane. Mięso krótko smażymy z obu stron na złoty kolor.

Szpinak z pieczarkami:

1. Czerwoną cebulę kroimy w piórka, czosnek w plastry, a suszone pomidory w paski. Pieczarki obieramy i kroimy w plastry.
2. Na patelni podgrzewamy olej z suszonych pomidorów. Dodajemy cebulę i czosnek, chwilę mieszamy i wrzucamy pieczarki. Solimy do smaku i smażymy, aż pieczarki będą miały złoty kolor.
3. Kolejno dorzucamy suszone pomidory, doprawiamy papryką węgierską słodką i pod koniec smażenia wrzucamy szpinak.
4. Piersi z indyka przekładamy do naczynia żaroodpornego. Na eskalopki nakładamy szpinak z pieczarkami, przykrywamy żółtym serem i wkładamy do piekarnika nagrzanego na 180 stopni Celsjusza na dziesięć minut.

Pasta serowa:

1. Por kroimy w paski, rzodkiewki w cienkie plasterki. Czosnek i szczypior drobno siekamy.
2. W misce łączymy kapary, zalewę z kaparów, por, rzodkiewkę, czosnek i szczypior. Dodajemy serek śmietankowy i całość dokładnie mieszamy.

Sposób podania:

Zapieczone eskalopki z indyka podajemy z aromatyczną pastą z kremowego sera. Dekorujemy odrobiną szczypiorku.