

## Doradca Smaku XV: Ziołowe eskalopki z purée ziemniaczanym, odc. 23



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>eskalopki z piersi indyka</b>            | 4 po 100g sztuki |
| <b>jajka duże</b>                           | 2 sztuki         |
| <b>orzechy włoskie</b>                      | 2 łyżki          |
| <b>Zioła kuchni włoskiej suszone Prymat</b> | 1 łyżeczka       |
| <b>olej rzepakowy</b>                       | 4 łyżki          |

#### Puree:

|                          |           |
|--------------------------|-----------|
| <b>ziemniaki</b>         | 4 sztuki  |
| <b>masło</b>             | 2 łyżki   |
| <b>śmietana kremówka</b> | 2 łyżki   |
| <b>natka pietruszki</b>  | 1 garść   |
| <b>ser gouda</b>         | 40 gramów |

#### Do smaku:

**Gałka muskatołowa mielona Prymat**

#### Do dekoracji:

|                                |            |
|--------------------------------|------------|
| <b>Żurawina klasyczna Smak</b> | 4 łyżeczki |
| <b>świeża natka pietruszki</b> |            |

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

- 1.** Ziemniaki gotujemy w osolonej wodzie.
- 2.** W dużej misce rozkłócamy jajka. Drobno posiekane orzechy włoskie, zioła kuchni włoskiej oraz mąkę wysypujemy na talerz i dokładnie mieszamy.
- 3.** Eskalopki cienko smarujemy musztardą z jednej strony, a następnie panierujemy – dokładnie obtaczamy w mące z ziołami i orzechami.
- 4.** Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy. Eskalopki obtaczamy w jajku i przekładamy na patelnię. Na koniec polewamy pozostałym jajkiem. Smażymy do uzyskania złocistego koloru z obu stron.
- 5.** Odcedzamy ziemniaki, dodajemy do nich masło, śmietankę kremówkę, drobno posiekaną natkę pietruszki oraz gałkę muszkatołową i blendujemy składniki na gładki krem. Na koniec wsypujemy starty na dużych oczkach tarki ser i delikatnie mieszamy łyżką nasze purée.

Sposób podania:

Ziołowe eskalopki podajemy z purée ziemniaczano-serowym oraz żurawiną. Danie dekorujemy świeżą pietruszką.