

## Eskalopki z indyka w sosie śmietanowo - musztardowym



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś z indyka</b>	500 g
<b>cebula biała</b>	1 szt.
<b>bulion drobiowy</b>	100 ml
<b>śmietana 18-procentowa</b>	200 ml
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	4 łyżeczki
<b>Sól ziołowa jodowana Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>olej rzepakowy do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

**KROK 1** Dzisiaj zapraszam na delikatne eskalopki z piersi indyka skąpane w smakowitym sosie śmietanowo - musztardowym. Danie jest proste i szybkie w przygotowaniu, ale z pewnością dostarczy nam mnóstwa smaków i aromatów :)

#### PRZYGOTOWANIE:

Oczyszczoną pierś z indyka kroimy na małe sznycelki, które rozbijamy delikatnie dłonią. Każdy kawałek mięsa oprószamy solą ziołową oraz czarnym pieprzem i odstawiamy na około 10 minut.

**KROK 2** Po tym czasie obsmażamy sznycelki w obu stron na oleju rzepakowym (około 2 - 3 minut z każdej strony). Następnie odkładamy je na talerzyk i przykrywamy, aby nie wystygły.

**KROK 3** Cebulę kroimy w kostkę i smażymy ją na pozostałym ze smażenia mięsa oleju.

KROK 4

Bulion, śmietanę oraz musztardę mieszamy dokładnie i doprawiamy do smaku solą ziołową i czarnym pieprzem.

Mięso układamy na podsmażonej cebulce i zalewamy je sosem śmietanowo - musztardowym, zagotowujemy i dusimy około 2 minut.

Gotowe eskalopki w sosie śmietanowo - musztardowym podajemy z ulubionymi dodatkami.

Życzę smacznego! :)