

Filety z indyka w sosie mandarynkowym

DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

brandy	1 łyżka
miód	2 łyżeczki
oliwa	1 łyżka
Pieprz biały mielony Prymat	1 szczypta
sól	1 szczypta
natka pietruszki	1 szczypta
mandarynka	3 szt
pomidor	1 szt
sok wyciśnięty z pomarańczy	1 łyżka
sok z cytryny	1 łyżeczka
śmietana kremówka	4 łyżki
chili Prymat	1 szczypta
indyk	40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sos mandarynkowy: 3 mandarynka (15 dag), 1 pomidor (10 dag), 1 łyżeczka miód, 1 łyżka sok wyciśnięty z pomarańczy, 1 łyżeczka sok z cytryny, 4 łyżki śmietana kremówka, sól, szczypta chili Prymat

Mięso umyć osuszyć i przekroić na 4 filety. Brandy wymieszać z miodem, 2 łyżkami oliwy, białym pieprzem Prymat i solą. Powstałym sosem posmarować filety z obu stron i odstawić na 30 minut. Następnie usmażyć mięso na pozostałej oliwie, z obu stron na rumiano i przechować w ciepłe.

Przygotować sos: Mandarynki obrać, podzielić na cząstki, wykroić z błonek miąższ. Pomidor sparzyć, obrać ze skórki, przekroić na ćwiartki i usunąć pestki. Do sosu powstałego podczas smażenia mięsa wlać sok pomarańczowy i cytrynowy, miód, wymieszać, włożyć cząstki mandarynek i pomidora. Przyprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat. Gotować 5-7 minut, stale mieszając. Zdjąć z ognia i połączyć ze śmietaną. Usmażone filety podawać w sosie, przybrane natką z ryżem ugotowanym na sypko lub z bagietką.

