

Indyk w serowej skórce



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziec indyczy	1 szt
Na ciasto:	
jajko	1 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	0,5 łyżeczki
sól	szczypta
pieprz	szczypta
mleko	4-5 łyżek
mąka	4 łyżki
ser biały	70 g
szczypiorek	
tłuszcz do smażenia	
Papryka słodka mielona Prymat	0,5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udziec oczyścić i oddzielić od kości. Cienkim nożem do filetowania pociąć mięso na cienkie filety. Z jajka mleka i mąki sporządzić ciasto, dodać rozarty ser i przyprawy i trochę szczypiorku, ciasto powinno być dość gęste o konsystencji śmietany.

Na patelni rozgrzać tłuszcz, filety maczać w cieście z obu stron i smażyć na wolnym ogniu po ok 5-6 min z każdej strony.

Podawać z ziemniakami z wody posypanymi koperkiem i z sałatą.