

Pierś z indyka z rzodkiewką



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	35 dkg
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
masło	25 g
rzodkiewki	6 sztuk
jajko	1 sztuka
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól do smaku	
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżeczka
olej do smażenia	
żółty ser	50 g
śmietana kremówka	1/3 szklanki
natka pietruszki	wg uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso pokroić w małą kostkę, przełożyć do miski.
- KROK 2 Cebulę pokroić w kostkę, czosnek posiekać.
- KROK 3 Na patelni lekko rozgrzać masło.
- KROK 4 Na maśle zeszklić cebulę z czosnkiem.

- KROK 5 Rzodkiewki oczyścić, pokroić w półplasterki.
- KROK 6 Dodać je do cebuli z czosnkiem, posolić.
- KROK 7 Smażyć na małym ogniu kilka minut, aż rzodkiewki zmiękną.
- KROK 8 Przestudzić je lekko, dodać do mięsa.
- KROK 9 Do mięsa dodać też jajko, trochę pieprzu i przyprawę do kurczaka.
- KROK 10 Wszystko dokładnie wymieszać, odłożyć na godzinę do lodówki.
- KROK 11 Po tym czasie wszystko wyłożyć na rozgrzany na patelni olej. Smażyć, co chwilę mieszając, aż mięso się zetnie.
- KROK 12 Ser zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
- KROK 13 Dodać go do mięsa razem ze śmietaną. Dokładnie wymieszać. Jeszcze chwilę podsmażać, cały czas mieszając.
- KROK 14 Na koniec dodać posiekaną natkę.
- KROK 15 Dokładnie wymieszać.