

Zrazy z indyka

DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pierś z indyka	70 dag
por	4 szt
becon	4 plasterki
cebulki dymki	2-3 szt
pietruszka	3 natki
żółtko jajek	1 szt
musztarda	1 łyżka
Gałka muszkatołowa cała Prymat	1 szczypta
sok z cytryny	1 łyżeczka
bulion	1 szklanka
śmietana	1 szklanka
masło	2 łyżki
mąka	1 łyżka
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety
opłukać,
osączyć i
pokroić na
cztery płyty.
Rozbić lekko
tłuczkiem,
skropić
sokiem z
cytryny,
oprószyć solą,
pieprzem
odstawić na
pół godziny w
chłodne
miejsce.
Cebulę obrać
i razem z
natką
posiekać
drobniutko.
Każdy płat
posmarować
musztardą,
posypać,
cebulą i natką
pietruszki,
przykryć
plastrem
bekonu,
zwinąć,
obwiązać
nićmi na
krzyż,
oprószyć
mąką. Pory
umyć,
osuszyć, białe
części
przeciąć
wzdłuż i
wyłożyć nimi
wysmarowany
tłuszczem
rondel. Na
porach ułożyć
zrazy, podlać
bilonem
doprawionym
gałką
muszkatołową
i pieprzem.
Na każdy
zrazik położyć
plaster masła,
wstaw do
gorącego
piekarnika i
piec około 1
godziny. Do
śmietany
wbić żółtko,
rozkłócić
dodać sól i
pieprz i polać
nim zrazy,
piec jeszcze
10 minut.