

Sznycle z indyka wypasione.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarek	20 dag
cebulki	1/2 szt
sera żółtego	15 dag
suszonego tymianku	1/2 łyżeczki
sól, pieprz	do smaku
marchewki	2 średnie sztuki
por (biała część)	10 cm kawałek
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	1/3 łyżeczki
keczupu pikantnego np.Kotlin	5 łyżek
majonezu	5 łyżek
gęstej kwaśnej śmietany	5 czubatych łyżek
młodej cukinii	15 plasterków
słodkiej papryki w proszku	1 łyżeczka
oregano	1 łyżeczka
cukru	1/2 łyżeczki
Imbir mielony Prymat	1/2 łyżeczki
filet z indyka	5 sznycli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć. Delikatnie rozbić, ale nie za mocno. Oprószyć solą i pieprzem. Pieczarki pokroić w ćwierćplasterki, poddusić z posiekaną cebulką, oprószyć solą i suszonym tymiankiem, przestudzić. Do wystudzonych wsypać garstkę startego żółtego sera i wymieszać. Por pokroić w cienkie półkrażki, sparzyć wrzątkiem. Osączyć i wystudzić. Posolić i posypać pieprzem cytrynowym. Marchewki oskrobać, opłukać. Pokroić w kosteczkę. Podlać w rondelku niewielką ilością wody, dodać 1/2 łyżeczki cukru, płaską łyżeczkę soli i imbir. Dusić do miękkości, odcedzić. Resztę sera zetrzeć na grubej tarce. Dużą blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Pieczarki podzielić na 5 części. Rozłożyć je na papierze do pieczenia tak, aby położyć na nich mięso. Każdy sznycel posmarować łyżką majonezu. Na majonezie rozłożyć porcję marchewki, na niej por, wycisnąć na to keczup. Na keczupie rozłożyć plastry cukinii, lekko osolić, oprószyć je oregano. Rozsmarować na każdej porcji po łyżce kwaśnej śmietany, nałożyć starty ser i oprószyć słodką czerwoną papryką mieloną. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni (grzejnik górny i dolny) i zapiekać ok. 40 minut. Ustawić opiekacz górny i zapiec jeszcze 5-10 minut. Ja podałam z ziemniakami, ale z ryżem też powinno wyśmienicie smakować.