

Sznycle z indyka pod pierzynką z ricotty.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

olej do smażenia

papryki czerwonej 1/2 szt

papryki żółtej 1/2 szt

kawałek cukinii 10 cm

garść posiekanej natki pietruszki

gęstego majonezu 1 czubata łyżka

przyprawa uniwersalna do smaku

małych ogórków kiszonych 5 szt

indyk 5 sznycli

ryż 4 torebki

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

sól

ser ricotta 12,5 dag

por (biała część) 5 cm

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sznycle opłukać, osuszyć i lekko rozbić. Każdy lekko osolić i opieprzyć świeżo zmielonym pieprzem kolorowym. Przykryć folią aluminiową i wstawić do lodówki.

Papryki i cukinię pokroić w drobną kosteczkę, por w cienkie półkrążki i zeszklić na oleju z przyprawą Delikat i pieprzem.

Ryż ugotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Ser ricotta zmiksować z majonezem, pieprzem i posiekaną natką pietruszki.

Ogórki kiszone pokroić w plastry lub na ćwiartki.

Ugotowany ryż osączyć, posypać podduszonymi warzywami.

Mięso smażyć z obydwu stron. Po przewróceniu na drugą stronę mięso posmarować masą serową. Zdejmować z patelni łopatką na talerze i posypać odrobiną kolorowych warzyw, podać ogórki kiszone.

