

Mistrz Smaku poleca: Sznyce z indyka z wędzonym serem, odc. 14



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sznyce z indyka	3 120 g
ser wędzony	6 plastrów
szalwia	6 listków
ziemniaki	2 małe
cebula czerwona	1 sztuka
pomidory koktajlowe (czerwone)	5 sztuk
kapary	1 łyżka
masło klarowane	2-3 łyżki
Musztarda kremowa Prymat	4 łyżeczki
sól	szczypta
Pieprz ziołowy mielony Prymat	szczypta
kiełki	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki gotujemy w koszulkach przez około 20 min.

Sznyce z indyka delikatnie rozbijamy tłuczkiem do mięsa. Oprószamy pieprzem ziołowym, solą morską i smarujemy musztardą kremową. Na każdym plastrze mięsa układamy po 2 plastry wędzonego sera, tak aby przykryły całe mięso i po 2 listki szalwii. Spinamy wykałaczką, aby ser i szalwia nie spadły w trakcie obracania kotletów na drugą stronę. Cebulę kroimy w piórka, pomidory na połówki, ugotowane ziemniaki na połówki. Na patelni rozgrzewamy masło. Kotlety smażymy przez 3-4 minuty. Od razu do smażących się kotletów dodajemy przygotowane warzywa: ziemniaki, cebulę i pomidory. Doprawiamy do smaku solą. Sznyce odwracamy na stronę z serem na około 30 sek. Po tym czasie przewracamy z powrotem na chwilę i zdejmujemy z patelni. Układamy na talerzach wraz z aromatycznymi warzywami z patelni. Danie możemy udekorować ulubionymi kiełkami.