

Filet z indyczki ze szpinakiem



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

szpinak	50 dag
filet z indyczki	60 dag
cebula	2
jaja	2
ser edamski	15 dag
oliwa	3-4 łyżki
sól	
pieprz	
gałka muskatołowa	
wino białe wytrawne	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oberwać łodyżki szpinaku, zbanszować go przez 4 godziny w osolonej wrzącej wodzie i dokładnie osączyć, a następnie posiekać. Cebule obrać, drobno posiekać i lekko zezłocić w 1 łyżce stołowej oliwy w ciągu 5 minut. Jaja wybić i ubić jak na omelet. Ser zetrzeć na tarce. Szpinak, cebule, ser i ubite jaja dokładnie wymieszać w salaterce. Dodać sól, pieprz i nieco gałki muskatołowej. Filet przekrajać w kierunku jego grubości ale nie do końca, osolić i opieprzyć. Mieszaninę przygotowaną w salaterce nafaszerować indyczkę i ewentualnie ją związać lub zaszyć, a następnie zrumienić w szybkowarze w 2 łyżkach oliwy. Podlać białym winem i przykryć. Od chwili, a w której zawór szybkowaru zacznie się obracać dusić jeszcze przez 10 minut.