

kotleciki z indyka w occie mojej babci



MAGDALENA97



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	2 lyz
oliwa	2 lyz
dynia	350 g
cukier	2 lyz
ocet balsamiczny	1,4 szkl
sól	1 lyz
szałwia	1 lyz
jablko w paski	2 szt
mąka kukurydziana	1 lyz
indyk	450 cienkie plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

obtocz kotlety w mace wstrzasnij nadmiar maki, rozgrzej oliwe smaz, po 1 minucie po kazdej stronie, aby niebyly surowe! przeluz na talerz, wlej 2 lyzke oliwy, usmaz pozostale kotlety,

wrzuc dynie na patelnie, posyp cukrem, smaz ok 2 min. wlej ocet i podgrzewaj jeszcze 3 minuty.

mieszajac, wlej 1 i 4 szklanki wody, dodaj sol i szalwie, doprowadz do wrzenia, potem wrzuc jablka, przykryj i dus ok. 2 min. az wszystko zmieknie. wlej wode z maka kukurydziana i podgrzej, az sos zgęstnieje, wrzuc kotlety z indyka i podgrzewaj na malym ogniu

podawaj na cieplo rozgrzanym talerzu bez dodatkow bo zepsujesz caly smak