

Indycki warkoczek z grzybami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

SZKLANKA MLEKA	1
zębki czosnku	4
cebula	1
łyżki mąki pszennej	4
łyżeczka mielonej słodkiej papryki	1
łyżeczka tymianku suszonego, drobno roztartego	1
łyżeczka soli	1
łyżeczki pieprzu mielonego	1/2
łyżki masła do duszenia grzybów	2
grzyby leśne	1 kg
indyk	10-15 dkg plastry

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Zwykły filec z indyka, ale podany troszkę inaczej, z dodatkiem pachnących grzybów...

Plastry mięsa naciąć wzdłuż na 3 części, tak jakby 3 paski, nie przecinając do końca. Zapieść warkoczek, końce spiąć wykałaczką albo zawiązać nicią kuchenną. Czosnek przecisnąć przez praskę, dodać do mleka, włożyć do tej mieszanki warkoczki, odstawić do lodówki na co najmniej 30 min.. W tym czasie dokładnie oczyścić grzyby, opłukać szybko, pokroić w plasterki. Cebulę posiekać. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić na nim cebulę, dodać grzyby, chwilę obsmażyć, oprószyć połową tymianku, dusić pod przykryciem ok.10 min.. Mięso wyjąć z mleka, osuszyć nieco ręcznikiem papierowym. Mąkę wymieszać z solą, papryką i resztą tymianku, obtoczyć w mieszance mięso i smażyć na oleju, na złoty kolor z obu stron. Mleko, które pozostało z moczenia mięsa wlać do podduszonych grzybów, doprowadzić całość solą i pieprzem. Obsmażone mięso przełożyć na grzyby, dusić jeszcze 10 min.. Podawać z ziemniaczkami z wody i jarzynami. Można taki warkoczek zrobić z dużego fileta z piersi kurczaka. a

