

Bitki z indyka z porem i pieczarkami

Przepis: Karolina Remiasz-Konefał, mama Piotra (DILV + PLE)

Składniki:

- Pierś indyka
- Mąka
- Olej MCT
- Por
- Kilka pieczarek
- Przyprawy: sól, pieprz, szczypta czerwonej papryki, liść laurowy, ziele angielskie

Przygotowanie:

Mięso z piersi indyka pokrój i delikatnie rozbij na kotleciki. Każdy kawałek obtocz w mące i delikatnie obsmaż na oleju MCT po 1 minucie z każdej strony, najlepiej w naczyniu, w którym będzie później przygotowywana potrawa. Tak przygotowane bitki lekko podlej gorącą wodą, zasyp pokrojonym drobno porem i pokrojonymi w kostkę pieczarkami, dopraw przyprawami. Duś pod przykryciem ok. godzinę, aż mięso zmięknie i utworzy się gęsty sos.