



Dania główne

KOTLETY Z INDYKA Z PIECZARKAMI



SKŁADNIKI

- 1/2 kg udźca indyka
- 1/2 kg pieczarek
- cebula
- pęczek natki
- 3 gałązki oregano
- 200 g 18-procentowej śmietany Polskiej Mlekovita
- oliwa
- 100 g masła klarowanego Mlekovita
- łyżka miodu
- łyżka musztardy
- zioła prowansalskie
- mielona słodka papryka
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- Mięso umyć, osuszyć, pokroić w plastry. Natrzeć solą, pieprzem i mieloną papryką. Wymieszać 2 łyżki oliwy, miód, musztardę, łyżeczkę ziół prowansalskich, sól oraz pieprz. Mięso obtoczyć w marynacie, odstawić do lodówki na co najmniej 4 godz., a najlepiej na całą noc.
- Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki. Natkę i oregano opłukać, gałązkę oregano odłożyć, resztę posiekać.
- Cebulę obrać, posiekać, zeszklić na połowie masła klarowanego. Dołożyć pieczarki, posypać oregano i 1/3 natki, doprawić solą oraz pieprzem, smażyć 10 min. Dodać śmietanę, dusić 15 min.
- Rozgrzać resztę masła klarowanego. Mięso osączyć z marynaty, wrzucić na patelnię, smażyć ok. 7 min z każdej strony, aż się ładnie zrumieni.
- Kotlety nałożyć na talerze, połączyć duszonymi pieczarkami. Posypać resztą posiekanej natki, ozdobić oregano. Podawać z makaronem.