# Indyk w cieście francuskim z fetą i suszonymi pomidorami

60 min. 4 os.

490 kcal/os. ok 10.20 zł/os.

## Składniki

- filet z piersi indyka - 600 g
- jajko - 1 szt.
- ser sałatkowo-kanapkowy - 150 g
- ciasto francuskie - 2 opak.
- suszone pomidory - 6 szt.
- papryka konserwowa - 2 szt.
- mała czerwona cebula - 1 szt.
- ogórek konserwowy - 1 szt.
- olej - 6 łyżek
- mąka - 2 łyżki
- mleko - 80 ml
- świeże liście bazylii - 1 garść
- posiekany szczypiorek - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- majonez - 200 ml
- sok z cytryny - 2 łyżki

## Sposób przygotowania

Mięso umyj i osusz. Pokrój w plastry o grubości ok. 1 cm. Lekko rozbij. Obsyp solą i pieprzem. Na patelni rozgrzej olej. Obsmaż na nim mięso z obu stron na złoty kolor. Następnie wyłóż kotlety na papierowy ręcznik, aby odsączyć je z tłuszczu.

Dobrze schłodzone ciasto francuskie rozwiń i posyp mąką. Do każdego kotleta ukrój po 2 kawałki ciasta francuskiego, nieco większe od kotleta. W misce wymieszaj jajko z mlekiem, tak przygotowaną masą posmaruj po jednym kawałku ciasta francuskiego.

Na posmarowany kawałek ciasta ułóż kotlet z indyka, ok. 1 cm plastra sera typu feta, kilka kawałków suszonego pomidora oraz kilka liści bazylii. Drugi kawałek ciasta natnij w poprzek w równych odstępach, nie przecinając brzegów ciasta. Połóż go na cieście z indykiem i dociśnij brzegi. Jeśli na brzegach został nadmiar ciasta, odetnij je. Wierzch posmaruj masą mleczno-jajeczną. Ułóż w blasze na pergaminie posypanym mąką. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 200°C i piecz około 15 minut.

Przygotuj sos tatarski. Cebulę, ogórka i kawałki papryki posiekaj w drobną kostkę. Wymieszaj z natką pietruszki i szczypiorkiem, a następnie z majonezem i sokiem z cytryny. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Rukolę i pomidory umyj. Pomidory przekrój na połówki. Z granata wyłuskaj pestki, buraka i ser typu feta pokrój w kostkę ok. 1 cm. Wszystko razem delikatnie wymieszaj. Posyp ziarnami słonecznika i zalej sosem sałatkowym przygotowanym wg przepisu na opakowaniu. Indyka w cieście ułóż na talerzu, serwuj z sałatką. W naczyniu obok podaj sos tatarski. Smacznego!

- liście rukoli - 2 garście
- pomidory koktajlowe mieszane (żółte i czerwone) - 16 szt.
- granat - 1 szt.
- burak gotowany - 1 szt.
- prażone ziarna słonecznika - 2 łyżki
- sos do sałatek Fix - 1 op.
- sól - 1 łyżka
- pieprz - 1 łyżka