Pierś z indyka faszerowana grzybami i morelami

25 min

4 os.

500 kcal / os.

8 zł / os.

Składniki

- 600 g piersi z indyka
- 40 g suszonych grzybów
- 50 g suszonych moreli
- 2 czerwone cebule
- 100 g masła pęczek koperku
- 1 cytryna
- 100 ml białego wina
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Na rozgrzane masło wrzuć pokrojoną w piórka cebulę, następnie dodaj pozostałe grzyby i podlej białym winem. Wciśnij sok z cytryny, dopraw solą, pieprzem i odrobiną gałki muszkatołowej oraz resztą świeżo skrojonego koperku. Pierś pokrój w plastry i podawaj na ryżu lub kaszy, polaną maślanym sosem grzybowym. Smacznego!

Umyj i namocz grzyby najlepiej przez noc. Pokrój w plastry. Na patelni rozpuść połowę masła, wrzuć grzyby i smaż, aż zmiękną. Następnie przypraw je solą i pieprzem.

Do ⅔ grzybów dodaj pokrojone morele, połowę koperku i wymieszaj farsz.

Natnij pierś z indyka, tworząc obszerną kieszonkę, w którą włóż farsz. Natrzyj indyka solą, pieprzem, skórką z cytryny i piecz w temperaturze 170 oC przez około godzinę, następnie odstaw na 10 minut.