



«Строгановф» из индейки с грибным кремом и сладким луком



Ингредиенты

- Индейка филе 200 г
- Сливочное масло 15 г
- Растительное масло 20 г
- Сыр творожный сливочный Hochland Professional 80 г
- Шампиньоны 100 г
- Мускатный орех $\frac{1}{4}$ шт.
- Лук репчатый 50 г
- Корнишоны 6 шт
- Бальзамико 15 г
- Мед 10 г
- Картофельное пюре 220 г
- Соль
- Перец черный

Приготовление

Нарезать филе индейки полосками.

Нарезать грибы. Обжарит их на масле, добавить индейку и жарить до золотистого цвета 3-5 минут. Добавить сыр творожный сливочный, 100 мл воды, перец, соль, мускатный орех.

Лук нарезать перьями и выложить в миску. Добавить ложку меда, бальзамико, растительное масло, соль и перец и хорошо перемешать.

Выложить в огнеупорную посуду лук, накрыть фольгой и запекать в духовке при температуре 160 градусов 15 минут.

Вынуть и духовки, снять фольгу и остудить.

Разогреть картофельное пюре, на него выложить строгановф, печеный лук и корнишоны.

Тип продукта



Сливочный творожный сыр
1 кг