



1

Очистите картофель и залейте его водой. Посолите и варите до готовности на среднем огне 20-25 минут.



2

Нарежьте филе индейки брусочками, посолите, поперчите, посыпьте тимьяном. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте индейку на сильно разогретой сковороде 2-3 минуты.



3

Грибы промойте, нарежьте ломтиком, обжаривайте 1-2 минуты вместе с индейкой.



4

Добавьте к индейке с грибами сметану, 1/3 сливок. Тушите на небольшом огне 5-7 минут.



5

Слейте воду с картофеля. Добавьте к нему оставшиеся сливки и сливочное масло. Прогрейте на среднем огне 2-3 минуты, после чего пюрируйте картофель миксером.



6

Грудинку нарежьте соломкой. Обжарьте на сковороде 2 минуты.



7

К грудинке добавьте горошек и жарьте 1-2 минуты.



8

Выложите на тарелку картофельное пюре, горошек с грудинкой, сверху выложите индейку с грибным соусом.