



Картофель нарежьте произвольно. Вскипятите воду, посолите и добавьте лавровый лист. Добавьте туда картофель и варите 20-25 минут. Слейте воду, достаньте лавровый лист, добавьте сливочное масло и слегка разомните.



Нарежьте грудку индейки поперек волокон на стейки по 1 см толщиной, посолите и поперчите. Лук нарежьте перьями, шампиньоны крупно, чеснок мелко порубите.



Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Выложите стейки, обжаривайте на сильном огне по 2-4 минуты с каждой стороны, потом еще 1 минуту с первой стороны. Переложите стейки на тарелку.



Обжаривайте на этой же сковороде лук 3 минуты, помешивая. К нему добавьте шампиньоны и чеснок, посолите и поперчите. Жарьте еще 4 минуты на среднем огне, помешивая.



Добавьте в сковороду соус ворчестер, горчицу и перемешайте. Через 2-3 минуты влейте сливки и положите к соусу стейки. Держите на небольшом огне 7-8 минут.



Подавайте индейку с картофельным пюре.