




БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ИНДЕЙКИ С КРЕМОМ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С БЕКОНОМ И ЗЕЛЁНЫМ ГОРОШКОМ



 35 минут

 215 ккал; БЖУ 13/13/13 (на 100 г)

 420 г (каждая порция)

 Предварительно разморозьте филе индейки, горошек

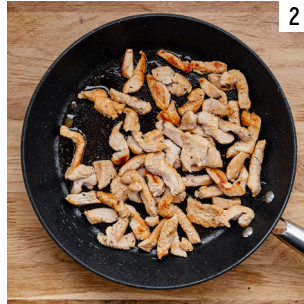
Ингредиенты:

филе индейки, сметана, шампиньоны, тимьян, картофель, сливки, молоко, сливочное масло, горошек с/м, грудинка сырокопченая.

КЛАССИК-МЕНЮ



1
Очистите картофель и залейте его водой. Посолите и варите до готовности на сред- нем огне 20-25 минут.



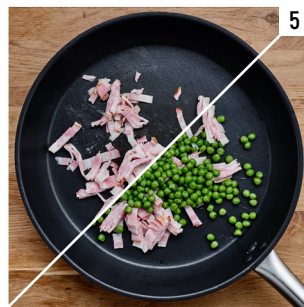
2
Нарежьте филе индейки брусочками, посолите, по- перчите, посыпьте тимьяном. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте ин- дейку на сильно разогретой сковороде 2-3 минуты.



3
Грибы промойте, нарежьте ломтиками, обжаривайте 1-2 минуты вместе с индей- кой. Добавьте к индейке с грибами сметану, 1/3 сливок. Тушите на небольшом нагрее- ве 5-7 минут.



4
Слейте воду с картофеля. Добавьте к нему оставшиеся сливки и сливочное мас- ло. Прогрейте на среднем нагреве 2-3 минуты, после чего пюрируйте картофель миксером.



5
Грудинку нарежьте соломкой. Обжарьте на сковороде 2 минуты. К грудинке добавьте горошек и жарьте 1-2 минуты.



6
Выложите на тарелку кар- тофельное пюре, горошек с грудинкой, сверху поместите индейку с грибным соусом.