



Eskalopki z indyka



Mięso indyka słynie ze swoich walorów zdrowotnych i smakowych. Mięso indycze, w porównaniu z wieprzowiną czy wołowiną, odznacza się lepszymi właściwościami smakowo-zapachowymi i dietetycznymi. Dziś polecam Wam eskalopki z indyka w pysznym, kremowym sosie.

[hercik17 \(/mstrona.php?u=129925\)](#)

2014-10-31

[WYSZUKAJ PRZEPIS](#)

30 ★ łatwe



tanie danie



Porcje: 3



DO ULUBIONYCH

DRUKUJ

[\(/ulubione.php?m=z&d=1&p=20246\)](/ulubione.php?m=z&d=1&p=20246)

PUBLIKUJ



DOBIERZ WINO

https://winezja.pl/dopasuj-wino/dopasuj-wino-do-dania/?cpg_src=p

8

Lubię to!

Udostępnij

TWÓJ KOMENTARZ

Przepis znajduje się w kategoriach: » [Mięso \(/przepisy,mieso\)](/przepisy,mieso) » [Mięso » Indyki \(/przepisy,mieso,indyki\)](/przepisy,mieso,indyki) » [Przepisy na obiad \(/przepisy,przepisy_na_obiad\)](/przepisy,przepisy_na_obiad) » [Przepisy na obiad » Potrawy z mięsa \(/przepisy,przepisy_na_obiad,potrawy_z_miesa\)](/przepisy,przepisy_na_obiad,potrawy_z_miesa)
» [Przepisy według głównych składników » Indyk \(/przepisy,przepisy_wedlug_glownych_skladnikow,indyk\)](/przepisy,przepisy_wedlug_glownych_skladnikow,indyk) » [Przepisy według głównych składników \(/przepisy,przepisy_wedlug_glownych_skladnikow\)](/przepisy,przepisy_wedlug_glownych_skladnikow)

Składniki na eskalopki z indyka

6 sznycli z indyka

250 ml słodkiej śmietanki

110 ml bulionu

3 ząbki czosnku

150 g małych pieczarek

5-7 gałązek świeżego tymianku

3 łyżki oliwy

pieprz biały

sól

Przygotowanie dania eskalopki z indyka



Filety doprawiamy solą i pieprzem. Na każdym kawałku mięsa układamy gałązkę tymianku. Przykrywamy filety pergaminem i delikatnie rozbijamy. Gałązki tymianku powinny się przykleić do mięsa. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Dodajemy obrane ząbki czosnku. Następnie każdy kawałek mięsa obsmażamy z obydwu stron na złoty kolor. Tymianek powinien zostać przyklejony do mięsa. Tak przygotowane mięso przekładamy na talerz. Na patelnię wrzucamy pieczarki i chwilę podsmażamy. Nie dodajemy oliwy. Pieczarki wchłoną wszystkie smaki z patelni. Wszystko zalewamy bulionem i śmietanką. Układamy sznycle tak, aby tymianek był na górze. Gotujemy na małym ogniu, aż sos się zredukuje. Doprawiamy solą i pieprzem. Ja eskalopki podałam z ziemniakami i marchewką duszoną na masetku z tymiankiem.



▶ powered by ShowHeroes (<http://showheroes.com/>)

Reklama

Zobacz też