

Индейка "По-русски"



Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- солёные огурцы - 4 шт;
- морковь - 1 шт;
- зел. лук - 1 пучок;
- красное сухое вино - 1/2 стакана;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем филе брусочками (толщиной с палец), солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Добавляем натёртую морковь, мелко нарезанные солёные огурцы и обжариваем ещё 10 минут;
3. Заливаем вино и тушим ещё 10 минут;
4. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут;
5. Перед подачей посыпаем мелко порубленным зелёным луком.