Индейка под апельсиновым соусом

Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- апельсиновый сок - 1 стакан;
- зел. лук - 4 пучка (небольших);
- красное вино - 1 стакан;
- сок половины лимона;
- кедровые орешки - 50 г;
- горький шоколад - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем индейку брусочками, толщиной с палец, солим, перчим и обжариваем 10 минут;
2. Заливаем апельсиновый сок, сок половины лимона и тушим ещё 10 минут;
3. Заливаем вино, добавляем кедровые орешки и натёртый шоколад, и обжариваем ещё 10 минут;
4. Добавляем мелко порубленный зелёный лук, перемешиваем и выключаем огонь (даём настояться на плите ещё 20 минут).