

Индейка под горчичным соусом



Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- горчица - 2 ст. л.;
- цедра и сок 2 лимонов;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Нарезаем индейку брусочками (толщиной в палец), солим, перчим и обжариваем 10-20 минут;
2. Смешиваем горчицу, сок и цедру двух лимонов, и заливаем получившимся соусом нашу индейку, тушим ещё 20 минут;
3. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.