

Индейка под лимонно-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. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем индейку брусочками (толщиной в палец), солим, перчим и обжариваем 20 минут.
3. Натираем с лимонов цедру на мелкой тёрке.
4. Выжимаем сок из двух лимонов.
5. Смешиваем горчицу, сок и цедру.
6. Заливаем получившимся соусом нашу индейку, тушим ещё 20 минут.
7. Солим, перчим, тщательно перемешиваем и выключаем огонь.