

Индейка "Ку устурой"



Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- чеснок - 8 зубчиков;
- томатный сок - 1 стакан;
- сладкий красный перец - 4 шт;
- сок 1 лимона;
- слив. масло - 100 г;
- сахар - 1 ч. л.;
- укроп - 1 пучок;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Смешиваем истолчённый чеснок, сок лимона, сахар, немного солим и перчим;
2. Филе индейки нарезаем брусочками, толщиной с палец, заливаем нашим чесночно-лимонным соусом и ставим в холодильник на 3 часа;
3. Затем обжариваем индейку 10 минут;
4. Добавляем в индейку томатный сок, мелко порезанный сладкий перец, сливочное масло, мелко порубленный укроп, 4 ст. л. воды, немного соли и тушим на среднем огне 30 минут;
5. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.