Индейка "Ку устурой"



Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- чеснок - 8 зубчиков;
- томатный сок - 1 стакан;
- сладкий оранжевый перец - 1 шт;
- сок 1 лимона;
- слив. масло - 100 г;
- укроп, петрушка - по 1 небольшому пучку;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Смешиваем истолчённый чеснок, сок лимона, солим и перчим.
3. Индейку нарезаем не толстыми кусочками и смешиваем с нашим чесночным маринадом.
4. Убираем в холодильник на 1 час.
5. Затем обжариваем нашу индейку 10 минут.
6. Смешиваем томатный сок, сливочное масло комнатной температуры и слегка солим.
7. Вливаем соус к индейке, затем добавляем нарезанный кубиками перчик, перемешиваем и тушим 30 минут.
8. Добавляем мелко порубленную зелень, перемешиваем и выключаем огонь.