Индейка "Ужин для большой семьи"

Что нужно:

- филе индейки - 1,5 кг;
- плавленный сыр - 250 г;
- молоко - 1 стакан;
- зел. лук - 2 пучка;
- чеснок - 3 зубчика;
- мёд - 100 г;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе средними кусочками, солим и обжариваем 10 минут.
3. Добавляем молоко и перемешиваем.
4. Тушим под крышкой 20 минут.
5. Добавляем мёд, истолчённый чеснок, перемешиваем и тушим ещё 10 минут.
6. Добавляем плавленый сыр и мелко порубленный лук, снова слегка солим, тщательно всё перемешиваем и выключаем огонь. С плиты пока не убираем, даём настояться ещё минут 15.