Индейка с яблоками

Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- яблоки - 8 шт;
- лимонная кислота - 1/2 ч. л.;
- корица - 1 щепотка;
- грецкие орешки (или кедровые) - 50 г;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Нарезаем филе брусочками (толщиной с палец), солим, перчим и обжариваем 10 минут.
3. Яблоки нарезаем дольками.
4. Всыпаем лимонную кислоту в мясо, перемешиваем и тушим ещё 20 минут.
5. Грецкие орехи нужно растолочь.
6. Добавляем яблоки в мясо, перемешиваем и тушим ещё 10 минут.
7. Затем всыпам измельчённые орехи. Орехи можно заменить на кедровые.
8. Посыпаем корицей и перемешиваем.
9. Солим, перчим, снова перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.