

"Оригинальное блюдо" с курагой и индейкой



Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- курага - 300 г;
- сахар - 1 ч.л.;
- белое вино - 1 ст. л.;
- сок половины лимона;
- картофель - 1 кг;
- соль - по вкусу.

Время приготовления: 5 мин.

Описание

Приготовление

1. В маленькую кастрюльку кладём мелко нарезанную курагу, сахар, вино, сок лимона и тушим 10 минут;
2. Обжариваем, нарезанную брусочками, индейку 40 минут (на слабом огне), затем добавляем в неё наш соус, перемешиваем и выключаем огонь;
3. Выкладываем на противень (предварительно смазанный растительным маслом) нарезанный брусочками картофель, солим его и запекаем 20 минут при 220 градусах.