

Запеканка из индейки "Каждому своё"



Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- шампиньоны (можно вешенки) - 1 кг;
- картофелины (крупные) - 2 шт;
- слив. масло - 50 г;
- панировочные сухари - 100 г;
- соль, чёрный молотый перец - по вкусу.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Мелко нарезаем индейку и обжариваем на оливковом масле 10 минут;
2. Отвариваем картофель в подсоленной воде минут 20, затем сливаем воду (но не до конца), добавляем сливочное масло, снова солим и делаем пюре;
3. Выкладываем индейку в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом), солим и перчим;
4. Нарезаем шампиньоны пополам и добавляем к нашему картофельному пюре, перемешиваем, перчим и раскладываем по индейке;
5. Сверху посыпаем панировочными сухарями и запекаем 30 минут при 180 градусах.