

Запеканка из индейки "Лёгкая"



Что нужно:

- филе индейки - 1 кг;
- картофель - 1 кг;
- слив. масло - 100 г;
- эстрагон - 1 ст. л.;
- сыр (голландский) - 100 г;
- панировочные сухари - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 30 мин.

Описание

Приготовление

1. Мелко нарезаем индейку и обжариваем её 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, солим, перчим и посыпаем эстрагоном;
4. Дальше выкладываем пюре, сверху натёртый сыр, затем посыпаем панировочными сухарями и запекаем 30 минут при 180 градусах.