



Roszpodka z indykiem, truskawkami i serem pleśniowym w migdałach

przepisy.pl



30 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- polędwiczka z indyka lub pierś - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- roszponka - 1 opakowanie
- winogrona - 20 sztuk
- truskawki - 20 sztuk
- ser pleśniowy camembert - 1 sztuka
- migdały w płatkach - 2 łyżki
- mąka - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka

dressing balsamiczny:

- ocet balsamiczny - 20 mililitrów
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- musztarda - 1 łyżeczka
- cukier - 1 łyżeczka
- czosnek posiekany, ząbek - 0.5 sztuk
- sól - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso oprósz solą i pieprzem. Na patelni rozgrzej Ramę, poczekaj aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
2. Mięso usmaż na złoty kolor, odstaw a następnie pokrój w kostkę.
3. Przygotuj dressing balsamiczny: w słoiczku połącz ocet, oliwę, musztardę, posiekany czosnek, cukier oraz sól. Słoiczek zakręć szczelnie i wstrząśnij kilkakrotnie, aby składniki sosu połączyły się.
4. Ser pokrój w nieduże trójkąty, oprósz mąką zanurz w roztrzepanym jajku a następnie obtocz w migdałach. Opanierowany ser usmaż na złoty kolor na Ramie.
5. Sałatę umyj, osusz a następnie ułóż na talerzu. Truskawki oraz winogrona pokrój na połówki i również ułóż na talerzu. Polej przygotowanym sosem balsamicznym, dodaj pokrojone mięso indyka oraz zrumieniony ser. Sałatkę podawaj z pieczywem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl