



przepisy.pl

Sznycel z indyka podany z konfiturą z żurawiny



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 400 gramów
- chleb tostowy - 200 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 100 mililitrów
- mąka - 2 łyżki
- orzechy laskowe - 4 łyżki
- natka pietruszki - 1 pęczek
- jaja kurze - 2 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- żurawina mrożona - 200 gramów
- gruszka - 1 sztuka
- cukier - 200 gramów
- pomarańcza - 1 sztuka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 2 sztuki
- kawałek kory cynamonu

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

Sposób przygotowania:

1. Gruszkę obierz, usuń gniazdo nasienne, pokrój w drobną kosteczkę. Do garnka wrzuć mrożoną żurawinę, cukier, pokrojoną gruszkę oraz przyprawy: cynamon, goździki, otartą skórkę z pomarańczy oraz wyciśnięty z niej sok. Wszystko razem nastaw na małym gazie. Gotuj cały czas mieszając, aż odparuje połowa płynu. W między czasie przygotuj sznycele.
2. Mięso pokrój w cienkie płaty, ułóż pomiędzy dwie warstwy foli spożywczej, rozbij na cienko, oprósz solą i pieprzem.
3. Chleb tostowy pokrój w drobna kostkę, umieść w kielichu blendera i zmiksuj razem z natką pietruszki i orzechami.
4. Płaty mięsa oprósz w mące, a następnie w roztrzepanym jajku i zmiksowanym chlebie.
5. Na rozgrzaną patelnię wlej Ramę, aby mięso nie straciło swojej lekkości i było wyjątkowo soczyste i aromatyczne. Poczekać aż z powierzchni tłuszczu znikną bąbelki, będzie to oznaczać, że osiągnął on odpowiednią temperaturę.
6. Kotlety smażyć z obu stron na złoty kolor, podawać z konfiturą z żurawiny.

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