



Состав:

400 г филе индейки

200 г сметаны 20%

1 луковица репчатого лука

2 ч.л. дижонской горчицы

соль

перец черный молотый

Рецепт индейки в соусе из сметаны с дижонской горчицей:

Репчатый лук очистить от кожуры, мелко порубить и обжарить в растительном масле так, чтобы лук стал полупрозрачным.

Филе индейки промыть, нарезать соломкой толщиной примерно 0,5-1 см и длиной 4-5 см. Индейку добавить к луку, перемешать и готовить в течение 5-7 минут. После чего добавить сметану и дижонскую горчицу. Все тщательно перемешать, немного посолить, поперчить и готовить в течение 6-7 минут периодически помешивая.

Приятного аппетита!