



ИНДЮШКА С ШИИТАКЕ И КОКОСОМ

Кокос не люблю в выпечке, но кокосовые сливки у меня всегда прозапас есть!

И все для того, чтобы вот так взять и в обычный вторник сделать очень простое, необычное и очень красивое блюдо, буквально за 10 минут!

Понадобится:

- филе индюшки - 700 граммов
- грибы шиитаке - упаковка
- кокосовые сливки - 2-3 пачки по 80 граммов
- лук - половинка
- сушеная клюква - 2 столовые ложки
- соус терияки - 3 столовые ложки
- мед - 1 столовая ложка
- оливковое масло - 1 столовая ложка
- сливочное масло - 20 граммов
- соль и перец по вкусу

Приготовление:

Филе индюшки обмой, обсуши и нарежь крупными квадратиками. Залей соусом терияки, медом и оливковым маслом. На хорошо разогретой сковороде обжарь кусочки индюшки со всех сторон до золотистого цвета. Обжаривай порциями, не клади сразу все в сковороду, иначе индюшка будет вариться, а не обжариваться.



Грибы помой и хорошо обсуши. Обжарь на сухой сковороде пока грибы не начнут становиться мягче. Затем добавь пару ломтиков сливочного масла и обжаривай еще пару минут.



В сковороде с толстым дном обжарь порезанный мелко лук на сливочном масле, добавь к луку индюшку и грибы. Влей кокосовые сливки и предварительно замоченную в кипятке клюкву. Посоли и поперчи по вкусу. Можешь добавить острый соус! Тщательно перемешай, накрой крышкой и туши еще 5 минут.



Подавай с рисом, лапшой или с салатом!

sifood.com.ua - Индюшка с шиитаке и кокосом