



НЕОЖИДАННАЯ ИНДЮШКА

И вот в туманный январский вечер, держа в руках филе индейки, которую я готовила уже на разный манер, я задумалась, как с ней быть в этот раз. И вооружившись вдохновением и спонтанным содержимым холодильника, начала эксперимент...

Филе индейки разрежала вдоль и поперек на кубики...

О! У меня есть фенхель! Половину фенхеля нарежала кубиками....

Тааак, нам нужен цвет!!!

Отлично подойдет сладкий перец! Режу его кубиками!

Зеленая часть лука порея, даст и вкус и красивый контраст!

Куда же без чеснока???

Лук порей и чеснок я обжарила на сливочном масле. К нему добавила фенхель и перец. Пассеровала помешивая несколько минут, не дожидаясь утраты цветовых качеств....

Убрала овощи из сковороды и на ней же обжарила на оливковом масле кубики индейки, добавив острый соус и пол чайной ложки меда, чтобы подзолотилась!

Овощи вернула в сковороду. Соль/перец...

Горсть клюквы!

Горсть миндальных хлопьев!

Сочетание, свежести перца и фенхеля, с медовой сладостью и остротой индейки и неожиданная кислинка клюквы!

По-моему вышло неплохо!

www.sifood.com.ua - Неожиданная индюшка