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
сушенная 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!