



ИНДЕЙКА "ПИПЕРАД"

Я не знаю как в других семьях, но у нас практически каждый вечер стоит вопрос, что будем есть на ужин?

Конечно же, пару раз в неделю я точно знаю какой рецепт хочу отснять и все решено заранее, но остальные дни все именно так!

И вот, стоя в дверях супермаркета я звоню Косте с вопросом, что покупать?!?

Он всегда отвечает "Что-нибудь вкусненькое"...

И тут мне на днях пришла гениальная идея! Как я раньше до этого не додумалась!?

Я предложила Косте зайти в блог и самому выбрать любой вариант ужина!

Сработало! Интересно, что мне никогда бы не пришло в голову, что он хочет именно это!

Он выбрал вот это: **восточная индейка с болгарским перцем**

Я посмотрела на рецепт, решила обновить фото и вообще теперь я знаю, что такой способ приготовления перца называется "пиперад".

А еще притащила с эфира "Гастрострасти" красивую посуду и приборы от **TESS!**

Так что ловите новый рецепт!



Понадобится:

филе индейки - 600 граммов
сливочное масло ГМЗ - 70 граммов
соевый соус - 3 столовые ложки
мед - 2 столовые ложки
молотый имбирь - 2 столовые ложки
лук-порей - 2-3 сантиметра
перец - 3 штуки разного цвета
острый перец - 3-4 колечка
острый соус "Табаско" (или любой другой) - 1 чайная ложка

Приготовление:

Филе индейки помой, обсуши и нарежь крупными кубиками. Положи кубики индейки в глубокую миску, слей 2 столовые ложки соевого соуса, 2 столовые ложки меда, 1 столовую ложку молотого имбиря и перемешай. На сковороде растопи сливочное масло и порциями (в три-четыре подхода) обжарь со всех сторон до золотистого цвета всю индейку. Верни всю индейку в сковороду, влей оставшийся соус в котором мариновалась птица, убавь огонь и готовь под крышкой еще 7 минут.



Лук порей нарежь полукольцами, перец длинными тонкими ломтиками. На сковороде нагрей сливочное масло, обжарь лук порей и добавь к нему перец.

Готовь, помешивая 5 минут. Добавь острый перец, столовую ложку молотого имбиря, столовую ложку соевого соуса и табаско. Перемешай и сними с огня.

