



Eskalopki z indyka w sosie śmietanowo-musztardowym

★★★★★ (26)

30 minut

4 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

339 kcal / 1 porcję (228 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 148.71 kcal 7.44%	Białko 9.92 g 19.84%	Węglowod. 3.13 g 1.16%	Tłuszcze 11.05 g 15.79%	Błonnik 0.53 g 2.12%	GDA 7.44%
---	-----------------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	----------------------------



Składniki

- Mięso z piersi indyka, bez skóry - 400g
- Cebula - 90g (1 ¼ sztuki)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 40g (4 łyżki stołowe)
- Pietruszka, korzeń - 35g
- Tymianek suszony - 2g (łyżeczka)
- Musztarda francuska - 40g (2 łyżki stołowe)
- Śmietana, 18% tłuszczu - 300g (12 łyżek stołowych)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Na patelni rozgrzej dobrze olej rzepakowy. Wrzuc pokrojone szalotki, dodaj eskalopki z indyka i dalej smaż 5 min. Po kolejnych 5 minutach odwróć je na drugą stronę. Wyjmij mięso z patelni i odstaw przykrywając je by nie ostygło.

KROK 2: Do gorącej patelni wlej śmietanę 18%, musztardę francuską, tymianek, sól i pieprz, całość następnie zagotuj. Łyżką drewnianą wymieszaj wszystko, co przywarło do patelni, gotuj kolejne 2 minuty.

KROK 3: Przygotowane uprzednio mięso włóż do gotującego się sosu i wymieszaj. Całość posyp natką pietruszki.

* Danie to świetnie smakuje z pieczonymi ziemniakami w ziołach oraz świeżą surówką z marchwi i jabłka.

Smacznego!

