

Pierś z indyka w sosie musztardowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 minut

Liczba porcji: 3-4

Czas gotowania: 23 minuty

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Włożyć do naczynia 65 g obranej cebuli. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatkki zgarnąć cebulę ze ścianek naczynia. Wlać 60 g oleju. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, podsmażyć cebulę. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
3. Zdjąć pokrywę. Dodać do cebuli 400 g pokrojonej w kostkę piersi z indyka, wsypać 5 g soli, 5 g suszonego oregano, szczyptę czarnego mielonego pieprzu, szczyptę słodkiej mielonej papryki i szczyptę ostrej mielonej papryki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podsmażyć mięso. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, wlać 130 g wody, 50 g śmietany 30%, dodać 60 g musztardy sarepskiej.
Pozostałe 20 g śmietany 30% wymieszać z łyżką mąki pszennej tak aby nie było grudek.
Wszystko wlać do naczynia z mięsem.
5. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem gotować. Temperatura 100°C, czas 15 minut, prędkość 1.

-
6. Zdjąć pokrywę. Mięso powinno być gotowe.
 7. Pierś z indyka w sosie musztardowym podawać z ugotowanym makaronem lub ziemniakami.