

Poławdwiczki z indyka z suszonymi pomidorami sous vide

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 2

Czas gotowania: 80 min

Użyte akcesoria :

- brak

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: poławdwiczki z indyka umyć, osuszyć, przyprawić solą i pieprzem. Każdą poławdwiczkę posmarować z każdej strony pesto. Pomidory suszone posiekać.

Krok 2 - Poławdwiczki włożyć do woreczków, dodać suszone pomidory i zapakować próżniowo.

Krok 3 - Do dzbanka włożyć torebki z poławdwiczkami z indyka, wlać wodę – tyle, żeby przykryć worki (ok. 1,5 litra). Torebki z mięsem powinny być całkowicie przykryte wodą.

Krok 4 - Zamknąć pokrywę dzbanka, gotować sous vide – temperatura 75°C, czas 80 minut.

Krok 5 - Po ugotowaniu wyjąć indyka z torebek, osączyć z powstałego sosu, pokroić na mniejsze kawałki.