

Indycze udka w sosie pieczarkowym

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Danie na prawdziwą ucztę obiadową

Czas przygotowania: 110 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Udka indycze - 2 szt.
- Plastry gotowanej szynki - 8 szt.
- Olej - 6 łyżka(i)
- Pieczarki - 8 dag
- Cebula - 2 szt.
- Rosół drobiowy - 1/2 l
- Czerwone wino - 1/2 l
- Słodka papryka - szczypta(y)
- Natka pietruszki -
- Sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso opłukać, osuszyć, posypać solą i pieprzem. Podsmażyć przez kilka minut na patelni na rozgrzanym oleju, a następnie przełożyć do żaroodpornego naczynia.
2. Cebulę obrać, drobno pokroić i dodać do mięsa. Szynkę pokroić w drobną kostkę. Pieczarki umyć, obrać ze skórki, przekroić na połówki. Razem z szynką dodać do indyka, poddusić jeszcze chwilę i zalać rosółem.
3. Naczynie wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 200 stopni i piec około 60 minut. Podczas pieczenia mięso od czasu do czasu polewać powstałym sosem.
4. Po upieczeniu mięso wyjąć na gorący półmisek. W tym czasie do sosu z pieczenia dodać wino i śmietanę, zagotować, a następnie przyprawić papryką, pieprzem i solą. Mięso polać sosem i posypać dużą ilością posiekanej natki. Potrawę podawać z warzywami.