

Grillowany sznycel z indyka w sosie serowym



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **487** Ocena: **12231**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 sznycle z indyka (400 g)
- sól, pieprz, papryka słodka, czosnek granulowany
- ...
- Sos:
- 1 cebula
- 2 łyżki sera gorgonzola
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 200 ml śmietany 18%
- olej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy odrobinę oleju. Dodajemy posiekaną drobno cebulę. Smażymy do zeszklenia, wlewamy śmietanę, dodajemy gorgonzolę. Gotujemy do momentu aż ser się roztopi. Dodajemy natkę pietruszki, sól i pieprz. Studzimy.
- 2 Sznycle posypujemy solą, pieprzem i przyprawami. Grillujemy do zarumienienia.
- 3 Sznycle układamy na talerz, polewamy wcześniej przygotowanym sosem.

Twoje notatki do przepisu: