

Indyk na zielonej łące



Autor: **linka2107**
Przepisów: 8 Ocena: 188

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 400g fileta z indyka świeżo
- 12 plasterków szynki szwarcwaldzkiej
- zmielony pieprz
- Tymianek
- rozmaryn
- zioła prowansalskie
- 200g makaronu pełnoziarnistego (kokardki)
- Sos:
 - 50g liści świeżej bazylii
 - 1 ząbek czosnku
 - 75g orzechów nerkowca
 - 30g migdałów
 - 50g sera żółtego (parmezan)
 - sól morska
 - świeżo zmielony pieprz
- 350g mrożonego zielonego groszku
- 300ml śmietany 18%
- 70ml oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z indyka pokroić na 4 podłużne słupki, oprószyć pieprzem, tymiankiem, rozmarynem i ziołami prowansalskimi.
- 2 Każdy kawałek piersi owinąć 3 plasterkami szynki szwarcwaldzkiej, zawinąć w folię aluminiową i upiec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez ok. 25 minut.



- 3 Bazylię, czosnek, orzechy nerkowca, migdały, parmezan i oliwę z oliwek zmiksować blenderem w taki sposób żeby pozostawić małe drobinki składników. Doprawić do smaku solą i pieprzem.



- 4 Zielony groszek wysypać na sitko i przepłukać ciepłą wodą, wrzucić na wrzątek i gotować zgodnie z zaleceniami na opakowaniu.



- 5 Śmietanę wlać na patelnię, dodać sos przygotowany w blenderze, dokładnie wymieszać. Następnie dodać groszek i zagotować.



- 6 Makaron ugotować al dente, polać „zielonym” sosem a na wierzchu ułożyć upieczone kawałki indyka.

Twoje notatki do przepisu: