Piersi z indyka z porem i pieczarkami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3685 razy.

piersi z indyka (ok. 20 dag) pokroić w kostkę,

pora (bez liści - tylko łodygę (?) do tego miejsca, w którym zmienia kolor z żółto-seledynowego na ciemno zielony), więc pora należy przekroić wzdłuż na pół, a potem kroić jak najcieńsze plastry,

pieczarki po umyciu kroimy w cienkie plasterki.

Na patelni rozgrzewamy oliwę - niewiele, wystarczy aby pokryła cienką warstwą dno patelni. Podsmażamy pora do chwili, kiedy stanie się wiotki, dodajemy pieczarki, czekamy chwilę aż wypuszczą sok i staną się półprzezroczyste. Małymi porcjami dodajemy mięso, tak aby podsmażone już składniki nie oziębiły się zbyt szybko. Dodajemy pieprz ziołowy, sos grzybowo sojowy (mój znajomy mówi, że tego sosu nie można dodać zbyt dużo). Można podawać z ryżem albo makaronem sojowym. Jeżeli chcemy uzyskać bardziej orientalny smak, można dodać pół łyżeczki imbiru albo przyprawy 5 smaków.

Smacznego

From: wieczor@polbox.com (Marcin Wieczorek)