

Cygara z indyka



Autor: **Facet_w_kuchni**
Przepisów: **77** Ocena: **1355**



5-6 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg mielonego z piersi lub udźca indyka (używam pół na pół)
- Ulubiony zestaw przypraw do mielonego (sól, pieprz, gałka muszkatałowa)
- 2 łyżeczki ulubionej musztardy (używam sarepskiej lub dijon)
- Bułka tarta
- 2 jajka
- Olej do smażenia
- .
- Farsz
- 300 g pieczarek
- 2 cebule
- Sól, pieprz do smaku
- Olej + masło do smażenia lub zamiennie masło klarowane
- 100 g sera żółtego typu parmezan

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule obieramy i kroimy w drobną kostkę. Pieczarki ścieramy na tarce na grubych oczkach.

Na rozgrzaną patelnię wlewamy trochę oleju i dokładamy masło (lub samo masło klarowane). Wrzucamy pokrojoną cebulkę. Podsmażamy do zeszklenia. Dokładamy pieczarki. Delikatnie solimy, żeby szybciej puściły wodę. Odparowujemy wodę i lekko przesmażamy. Studzimy.

- 2 Mięso mielone doprawiamy przyprawami i musztardą do smaku.

Ser ścieramy na tarce na drobnych oczkach.

Jajka roztrzepujemy na głębokim talerzu, bułkę tartą wysypujemy na drugi.

- 3 Z mielonego mięsa formujemy prostokąty wielkości dłoni. Nakładamy farsz pieczarkowy, posypujemy startym żółtym serem. Następnie zwijamy w kształt cygara sklejjąc brzegi.

Na patelni rozgrzewamy olej.

Nasze cygara obtaczamy w jajku, bułce tartej i smażymy na patelni na złoty kolor.

Podajemy z ulubioną surówką i w zależności od upodobań, z ziemniakami lub ryżem.



Twoje notatki do przepisu: