

Kotlety z indyka z sosem pomarańczowym

Autor: **dutkiewicz7**Przepisów: **11** Ocena: **393**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne



Składniki:

- piersi indyka, 50-60 dag
- łyżka mąki
- jajo, łyżka masła
- łyżka posiekanych migdałów
- pieprz, sól
- Sos: szklanka bulionu z kostki
- 2 pomarańcze
- cytryna
- skórka otarta z połowy cytryny oraz pomarańczy
- 2 łyżki likieru pomarańczowego
- 2 łyżki śmietanki kremówki

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi indyka pokroić na kotlety, lekko rozbić je tłuczkiem, posypać solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Na patelni rozgrzać tłuszcz, kotlety zanurzać w rozkłóconym jajku i kłaść na gorący tłuszcz; smażyć 3-4 min z każdej strony. Przygotować sos: pomarańcze sparzyć wrzątkiem osuszyć, zetrzeć skórkę na tarce o drobnych otworach, obrać i pokroić w plastry, a następnie na połówki. Do bulionu dodać otartą skórkę, półplastry owoców oraz likier, zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować 2-3 min. Dodać śmietanę, wymieszać, przelać sos do sosjerki. Kotlety ułożyć na ogrzonym półmisku, posypać migdałami. Podawać z sosem pomarańczowym, z dodatkiem ziemniaków lub ryżu i z zieloną sałatą. Uwaga!! Likier pomarańczowy można zastąpić 2 łyżkami białego wina lub wódki oraz łyżeczką esencji pomarańczowej.

Twoje notatki do przepisu: