

Indyk w skorupce parmezanowej

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



bardzo pyszny potrawa :)

Czas przygotowania: 70 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Sznycle z indyka - 4
- Fasolka szparagowa - 80 dag
- Wędzony boczek - 10 dag
- Pomidory - 2 szt.
- Żółtka - 2 szt.
- Tarty parmezan - 8 łyżka(i)
- Mąka - 4 łyżka(i)
- Olej - 4 łyżka(i)
- Sól, Pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Fasolkę oczyścić i opłukać. Gotować 15 minut w osolonej wodzie. Pomidory umyć, pokroić na ćwiartki. Usunąć pestki, miąższ pokroić w kostkę. Sznycle opłukać, osuszyć, lekko pobić tłuczkiem. Posolić i posypać pieprzem, obtoczyć w mące, rozmaconych żółtkach i parmezanie. Na patelni rozgrzać olej, włożyć sznycle i smażyć na dużym ogniu po minucie z każdej strony. Następnie zmniejszyć ogień i smażyć jeszcze 12 minut. Zdjąć z patelni i zabezpieczyć przed wystygnięciem. Na tym samym tłuszczu podsmażyć wcześniej pokrojony w kostkę boczek, a następnie wymieszać z odsączoną fasolką i pomidorami. Sznycle z indyka ułożyć na półmisku, obłożyć fasolką szparagową wymieszaną z pomidorami oraz boczkiem i udekorować plasterkami cytryny oraz natką pietruszki.