

Faworki z indyka

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- pierś z indyka - 1 1/5 kg
- mleko - 1/2 szkl.
- przyprawa do indyka - 1 op.
- sól - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Umyte mięso pokroić w paski szerokości 2-3 cm i godzinę moczyć w lekko osolonym mleku. Płatki kukurydziane rozkruszyć, wymieszać z bułką tartą. Mięso osaczyć, w środku każdego paska zrobić podłużne nacięcie, przeciągnąć przez nie jeden koniec, formując faworki (można oczywiście zrezygnować z tych zabiegów i uznać pasek mięsa za faworek). Faworki dość obficie posypać przyprawą do indyka. Każdy kawałek obtoczyć w jajku, a potem w suchej panierce, usmażyć, osaczyć na papierowym ręczniku. Podawać z sosem diabelskim i sałatą.

Jak podawać?

-- Panierka:

- 6 łyżek płatków kukurydzianych
- 1/2 szklanki bułki tartej
- 2 szt jajek

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.