

# Индейка с капустой в духовке

Самый суровый (но справедливый) критик в мире, после того как его заставили попробовать, что из себя представляет индейка с капустой в духовке сказал. Цитирую: “Мама, мясо просто тает во рту”.



А это чего-нибудь, да стоит я вам скажу. Ибо критик в качестве аргумента в спорах о кулинарных пристрастиях частенько спрашивает – а сколько у вас подписчиков на ютуб? К слову, вы уже подписались на его [страничку](#)?

#пища #капуста #индейка

## Индейка с капустой в духовке. Ингредиенты:

Филе бедра индейки без кожи – 700 граммов

Лук репчатый – 2 штуки

Морковь – 2 штуки

Капуста белокочанная – 800 граммов

Рис – 100 граммов

Шампиньоны – 200 граммов

Сливки 10 % – 200 миллилитров

Соль – по вкусу

Перец черный – по вкусу



## **Индейка с капустой в духовке.**

### **Приготовление:**

Лук очистить, нарезать полукольцами.

Мясо индейки нарезать кубиками размером примерно 2 на 2 сантиметра.

Крупно порезать грибы.

Выложить в сковороду мясо с луком, грибы и потушить минут 5-7 при постоянном помешивании, посолить по вкусу.

Очистить морковь, нашинковать или натереть на терке.

Нашинковать капусту.

Промыть хорошо рис, замочить в горячей воде минут на 10-15, слить воду.

На дно глубокой формы выложить мясо, затем на него выложить рис.

Затем капусту с морковью слоями, присаливая.

Залить сливками.

Сверху форму закрыть фольгой.

Поставить в духовку и готовить один час при температуре 200 градусов по Цельсию.

Рецепт найден [здесь](#).



## Ещё капустки?

[Запеканка из молодой капусты](#). Йоу! Повар Вова немного на рэпе готовит капустный пирог! Главное чтоб настроение было хорошее,

тогда и запеканка из молодой капусты получается вкусная! Йоу!

[Капуста с хлебным ароматом на квасе](#). Наверное квас должен был дать “хлебный аромат”, ведь недаром была обещана капуста с хлебным ароматом, но видно квас был выбран “не того калибра”. Получилось вкусно и питательно, но квас в следующий раз попробуем более ароматный. И тогда всё получится. Точно-точно...

[Капуста с грибами в мультиварке](#). Старые добрые рецепты проверенные временем. Классика так сказать. Теперь с использованием современных приспособлений. Капуста с грибами в мультиварке.

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#), [Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#), [Телеграмме](#).