

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.