Filet z indyka po francusku

Dagooshya

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **francuska**

Warto wiedzieć:

180 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- filet z indyka - 1 kg
- pieczarki - 1 kg
- białe wytrawne wino - 1/2 szklanka
- natka pietruszki - pęk
- masło klarowane - 1 łyżka
- gęsta śmietana 18% - 200 g
- makaron penne - 500 g
- olej arachidowy - kilka łyżka
- oliwa z oliwek - kilka łyżka
- sól - szczypta
- pieprz - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: INDYK:
Indyka posypujemy solą, pieprzem, polewamy kilkoma łyżkami oleju i odstawiamy na parę godzin pod przykryciem w chłodne miejsce. Po tym czasie, nasz filet z indyka przekładamy do naczynia żaroodpornego (nie zakrywamy!) i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na godzinę, co 15 - 20 minut polewamy kilkoma łyżkami oleju, a na sam koniec kilkoma łyżkami oliwy z oliwek.

KROK 2: MAKARON I PIECZARKI:
Gdy naszemu indykowi zostało 20 minut do końca, zaczynamy przygotowywać resztę składników. Makaron gotujemy wg instrukcji na opakowaniu. Pieczarki obieramy, wrzucamy na suchą, rozgrzaną patelnię i mieszając drewnianą łyżką, przesmażamy. Dodajemy łyżkę klarowanego masła, mieszamy aż odparuje. Doprawiamy solą i pieprzem, wlewamy wino i na dużym ogniu odparowujemy. Zdejmujemy z ognia, dodajemy śmietanę i dokładnie mieszamy.

KROK 3: PODANIE:
Na talerzach układamy kolejno: makaron, pieczarki, świeżą pietruszkę, a na wierzch filet pokrojony w plastry. Polewamy tłuszczykiem powstałym podczas pieczenia i podajemy. Smacznego! :)