Автор: Administrator
26.01.2017 00:00 - Обновлено 06.02.2017 08:57



Французская кухня славится своими прекрасными блюдами. Фрикасе из индейки с овощами является одним из них. Можно его готовить не только с индейкой, но и подойдет мясо кролика, курицы, даже свинина. Удивительна история появления этого кушанья. Она повествует о событиях далекого прошлого. Известно, что Наполеон не ел блюда с мясом курицы. Об этом знали повара, готовившие ему еду.

Но однажды недавно принятый в штат молодой повар решил приготовить для императора фрикасе из курицы и лично сам преподнес ему это блюдо. Наполеон очень разозлился, но повару удалось убедить его отведать хотя бы небольшой кусочек. Правитель попробовал и оценил по достоинству новое вкусное кушанье. После этого оно стало часто подаваться к императорскому столу.

Предлагаем ниже познакомиться со способом его приготовления. И, что касается гарнира к нему, то выбор может быть весьма разнообразным. Французы же в основном подают к нему рис.

Рецепт вкусного кушанья

Для приготовления фрикасе из индейки потребуются такие продукты:

- филе грудки индейки – 500г.;
- луковица - 1шт.;
- стручки зеленого свежего горошка – 150г.;

- редиска свежая – 1пучок;
- морковь некрупная – 5 шт.;
- укроп свежий - 5 веточек;
- мед – 1 ст. л.;
- масло оливковое, соль, молотый темный перец.

Приготовление

Сначала займемся овощами. С лука снимем верхний слой и порежем его полукольцами. Морковь помыть, а потом очистить и измельчить ножом на кружочки 5мм ширины. Чистый редис разделите на половинки. А у стручков молодого горошка надо удалить только кончики.
После этого берем кастрюлю, добавляем в нее воды и даем возможность ей закипеть. Кружочки моркови опускаем в кипящую воду и варим минут 5, далее к ней добавляем редис и горошек и держим на огне еще 2 минуты. После этого берем дуршлаг и откидываем на него проваренные овощи.

Теперь уделим внимание мясу. Сразу же порежем его на средние кусочки. Потом ставим на огонь вместительную сковороду, наливаем в нее оливковое масло и хорошенько его разогреваем. Осторожно опускаем в него мясо и обжариваем его со всех сторон. Как только кусочки филе приобрели золотистый цвет, сыпем лук и готовим еще пять минут. Затем добавьте к мясу подготовленные овощи и мед, посыпьте солью и перцем и жарьте еще 5 минут.
Выложите готовое аппетитное кушанье на блюдо и сверху посыпьте измельченной зеленью укропа. Теперь можно угостить родных и друзей.