Индейка с яблоками



Что нужно:

- филе индейки 1 кг;
- яблоки 8 шт;
- лимонная кислота 1/2 ч. л.;
- корица 1 щепотка;
- грецкие орешки (или кедровые) 50 г;
- соль, перец по вкусу.

Время приготовления: 55 мин.

Описание

Приготовление

- 1. Подготавливаем наши ингредиенты.
- 2. Нарезаем филе брусочками (толщиной с палец), солим, перчим и обжариваем 10 минут.
- 3. Яблоки нарезаем дольками.
- 4. Всыпаем лимонную кислоту в мясо, перемешиваем и тушим ещё 20 минут.
- 5. Грецкие орехи нужно растолочь.
- 6. Добавляем яблоки в мясо, перемешиваем и тушим ещё 10 минут.
- 7. Затем всыпам измельчённые орехи. Орехи можно заменить на кедровые.
- 8. Посыпаем корицей и перемешиваем.
- 9. Солим, перчим, снова перемешиваем и выключаем огонь. Даём настояться на плите ещё минут 15.