

Tonnato z indyka



Składniki

pęczek włoszczyzny
1 łyżeczka - ziaren
czarnego pieprzu
liście laurowe
1/2 l - bulionu
drobiowego
700 g - piersi z indyka
puszka tuńczyka w sosie
własnym (150 g po
odsączeniu zalewy)
konserwowe filety z
sardeli w solance
2 łyżka - małych kaparów
żółtka
3 łyżka - soku z cytryny
50 ml - oliwy
1-2 łyżka - siekanej natki
pietruszki
sól, biały pieprz
cieniutkie plasterki
cytryny do dekoracji

Opis wykonania

Pierś z indyka z tuńczykiem, sardelą i kaparami.

Włoszczyznę umyć, oczyścić i grubo rozdrobnić. Gotować według przepisu przez 10 minut na parze w nieperforowanym pojemniku wraz z ziarnami pieprzu, liśćmi laurowymi i bulionem. Dołożyć mięso z indyka, zalać bulionem i warzywami gotować dalsze 20 minut. W międzyczasie odsączyć tuńczyka. Filet z sardeli dokładnie wypłukać zimną wodą, osuszyć i drobno pokroić. Tuńczyka podzielić na kawałki i zmiksować drobno z sardelami, żółtkami, jedną łyżką kaparów i dwoma łyżkami soku z cytryny. Dolewać powoli olej. Po ugotowaniu piersi z indyka wyjąć z pojemnika i pozostawić na 5 minut. Pokroić ukośnie na cienkie plasterki i ułożyć na półmisku lub talerzach. Sos połączyć z precedzonym przez sito bulionem tak, aby był gęsty, dodać natkę pietruszki. Doprawić do smaku solą, pieprzem i pozostałym sokiem z cytryny. Plasterki mięsa obficie polać sosem z tuńczyka. Posypać pozostałymi kaparami i udekorować plasterkami cytryny.

Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze w 100°C, bulion: 10 minut, pierś z indyka: 20 minut.