

Pierś z indyka z komosą ryżową



Składniki

200 g - piersi z indyka
1/2 szklanka - komosa
ryżowa
1/4 szklanka - rukola
1 łyżeczka - parmezan

Opis wykonania

Dodatkowych walorów smakowych nadał olej rzepakowy o aromacie dymnym, który fajnie podkreślił smak dania. I chociaż dania z drobiu zazwyczaj kojarzą się z kurczakiem, to warto czasem postawić na indyka.

Pierś z indyka umyć osuszyć, pokroić na kawałki pieprzem i solą. Odstawić w chłodne miejsce. Komosę ryżową ugotować według przepisu na opakowaniu. Na patelnię grillową wlewamy olej rzepakowy o naturalnym aromacie dymnym rozgrzewamy i smażyemy pierś z indyka z każdej strony.