

## Eskalopki z indyka z tymiankiem



## Składniki

sznycli z indyka  
150 g - małych  
pieczarek  
250 ml - słodkiej  
śmietanki  
110 ml - bulionu  
gałązek świeżego  
tymianku  
ząbki czosnku  
łyżki oliwy  
pieprz biały i sól

## Opis wykonania

Dziś polecam Wam eskalopki z indyka w pysznym, kremowym sosie. Dania z drobiu to jedne z najpyszniejszych obiadów.

Filety doprawiamy solą i pieprzem. Na każdym kawałku mięsa układamy gałązkę tymianku. Przykrywamy filety pergaminem i delikatnie rozbijamy. Gałązki tymianku powinny się przykleić do mięsa. Na patelni rozgrzewamy oliwę. Dodajemy obrane ząbki czosnku. Następnie każdy kawałek mięsa obsmażamy z obydwu stron na złoty kolor. Tymianek powinien pozostać przyklejony do mięsa. Tak przygotowane mięso przekładamy na talerz. Na patelnię wrzucamy pieczarki i chwilę podsmażamy. Nie dodajemy oliwy. Pieczarki wchłoną wszystkie smaki z patelni. Wszystko zalewamy bulionem, dodajemy śmietankę i mięso, które układamy stroną z tymiankiem do góry. Dusimy na małym ogniu, aż sos odpowiednio zredukuje się. Na koniec doprawiamy pieprzem i solą. Eskalopki podajemy z ziemniakami.