

Sum-Pute



Składniki

400 g - piersi indyczej
pieprz
curry
200 g - surowego,
wędzonego boczku
mała puszka obranych
brzoskwiń (ok. 150 g)
3 łyżka - sosu Chutney z
mango lub innego sosu z
mango
nieco koniaku
1/2 łyżeczka - curry
szczypta cynamonu
50 g - tartego sera (np.
Emmentaler)

Opis wykonania

Indyk orientalny z wędzony, boczkiem, brzoskwiniami i sosem z mango.

Mięso indyka krótko opłukać i osuszyć ręcznikiem papierowym. Pokroić mięso w kostkę o wielkości ok. 3 cm, doprawić pieprzem i curry. Następnie każdą kostkę owinąć cienkim plasterkiem boczku. Wszystkie pozostałe składniki - oprócz sera - włożyć do płaskiej formy i dobrze wymieszać. Ułożyć na to kawałki indyka i posypać serem. Gotować w podany sposób. Sposób nastawiania: grill o dużej powierzchni mocno, oraz mikrofalówka 360 W, 15-18 minut.