



Filet z indyka z miodowo-musztardowym sosem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Genialne połączenie smaków – miód i musztarda. Do tego filety z indyka i mamy pyszny obiad, jak z dobrej restauracji. Tylko że szefem kuchni jesteś Ty sam!

Przygotowanie

Krok 1

Filet z indyka kroimy na 4 części. Nacieramy przyprawą do gyrosa i obsmażamy na oleju na złoty kolor.

Krok 2

Mieszmamy wszystkie składniki na sos.

Krok 3

Piersi z indyka podajemy z sosem musztardowo-miodowym i np. pieczonymi ziemniakami z rozmarynem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Średnie**

Składniki:

1 filet z indyka

2 łyżeczki przyprawy do gyrosa

3 łyżki oleju

Sos:

4 łyżki musztardy

3 łyżki miodu

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżka soku z cytryny