

Филе индейки с ананасами

Некоторые хозяйки жалуются, что мясо приготовленной ими индейки суховатое, не очень вкусное и в следующий раз обходят великолепную птицу стороной, отдавая предпочтение курице. Сейчас мы с вами, друзья, разберём, как говорится, по косточкам два простых рецепта, чтобы убедиться: мясо индейки нежное, сочное и просто таящее во рту!



600 г филе индейки, 600 г отварного риса, 300 г консервированного ананаса, соль, растительное масло, зелень петрушки.

Филе индейки нарезать небольшими кусочками. Консервированные ананасы нарезать кубиками.

Обжарить кусочки филе в сковороде на растительном масле в течение 15-20 минут. Добавить отварной рис, перемешать. Следом добавить кубики ананаса, вновь всё перемешать, посолить по вкусу и жарить 5-7 минут, периодически помешивая.

Готовое блюдо подать на стол горячим, украсив зеленью петрушки.