

Mandulával és pisztáciával tűzdelte pulyka java

Hozzávalók:

- 80 dkg pulykamellfilé
- 5 dkg hámozott pisztácia
- 5 dkg hámozott mandula
- 20 dkg szilva
- 20 dkg mandarin
- 10 dkg birsalmasajt
- 5 dkg vaj
- étolaj
- só
- színesbors-keverék

Elkészítése:

A pulykamellet a mandulával és a pisztáciával megtűzdeljük, ízesítjük.

180 fokra előmelegített sütőben locsolgatva sütjük.

Közben a vajat felmelegítjük, beletesszük a negyedekre vágott szilvát, a cikkekre szedett mandarint és a felkockázott birsalmasajtot. Fűszerezük és készre pároljuk.

Miután a pulyka megsült, állni hagyjuk. Pihentetés után a húst felszeleteljük, és a szilvás-birsalmasajtos körettel tálaljuk.

Séfünk tippje: A pulykamellet füstölt szalonnával és fokhagymával is tűzdelhetjük, illetve mézzel is locsolhatjuk.