Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Бедро индейки с сулугуни и брусникой

9 января 2017 14:41 · https://open-cook.ru/recipes/bedro-indejki-s-suluguni-i-brusnikoj



Это был эксперимент и он оказался вполне удачным. Бедро домашней **индейки**, запеченное с сыром **сулугуни**, брусникой и пряными травами получилось очень вкусным. Все довольно просто. Надеюсь, что вам эта идея пригодится.

Это в первую очередь идея, таким образом с *сулугуни* и брусникой можно запечь и индюшиное филе, и куриное тоже.

На 1 порцию:

- 1 бедро домашней **индейки**, у меня оно весило чуть больше 500 гр (если у вас большое бедро, то можно разрезать его на порционные части, такие как вам удобно)
- 50 гр брусники (хоть мороженной, хоть свежей), ну или 2-3 столовых ложки
- 50 гр сулугуни
- соль, перец черный молотый по вкусу
- чуть-чуть сушеных трав по вкусу (у меня был тимьян и базилик)

Индюшиное бедро имеет только одну кость и сделать филе у вас не составит труда. Нужно осторожно надрезать ножом вдоль кости и аккуратно вырезать ее.



У вас получится отличное филе из бедра. Кость выбрасывать не нужно, так как она может пригодится для бульона. Если у вас не планируете варить ее в ближайшее время, то ее можно убрать в морозилку до поры.



Противень или глубокую форму застелить фольгой и выложить на нее филе кожей вниз. Посыпать солью, перцем и щепоткой сушеных трав.



Сыр сулугуни нарезать мелким кубиком и смешать в миске с брусникой и травами.



Выложить сыр и ягоды на мясо. Можно расположить только на одном конце и свернуть рулетом или распределить почти по всей поверхности как у меня.



Сложить филе вдвое. Для надежности обвязать кулинарной веревкой или заколоть зубочистками, ну или сшить края, если не лень. Чтобы не вытекло много сыра, лучше запекать местом соединения вверх, как у меня на фото. Можно на гарнир запечь несколько клубней картофеля, подперев ими мясо с двух сторон.



Смазать филе растительным мясом.



Отправить в духовку, разогретую до 200 градусов, примерно на 40 минут. Хотя время, конечно, зависит от размера филе и возраста **индейки**. Чтобы проверить мясо на готовность, нужно проткнуть его в толстой части ножом. Если вытечет прозрачный сок, значит, мясо готово. Если сок будет розовым, значит, нужно еще готовить.



Из готового филе снять веревку или зубочистки и нарезать под углом на ломтики.



Подавать с любимым гарниром. Еще можно добавить соус.



Приятного аппетита!

Другие рецепты с сыром сулугуни:

Закуска с сулугуни

Слойки с сулугуни

Мегрельские хачапури

Комментарии: 1



Ольга Тимченко # 06:49 15.02.2017

Спасибо за рецепт, очень вкусно!!!