

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 3 г.о. Чапаевск Самарской области

**Пишем кулинарную книгу:**  
**«Филе индейки в сливочной заливке с грибами»**

**Выполнил:** Салей Савелий,  
ученик 1 –В класса  
ГБОУ СОШ № 3 г. о. Чапаевск  
Самарской области

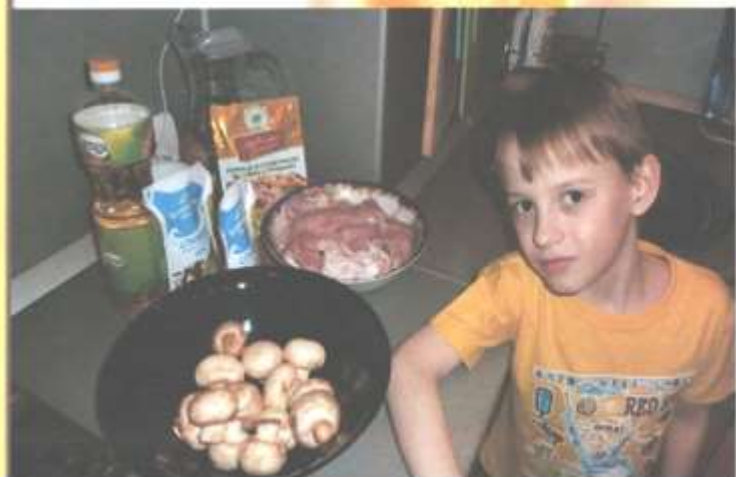
**Учитель:** Полякова С.Е.

г. Чапаевск

2016 год

# ФИЛЕ ИНДЕЙКИ В СЛИВОЧНОЙ ЗАЛИВКЕ С ГРИБАМИ.

Вам потребуется:  
500г филе индейки  
300г шампиньонов  
400г сливок  
растительное масло  
соль, специи.





## ПОШАГОВАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Моем филе индейки и грибы.



2. Нарезаем филе индейки  
небольшими кусочками.



**3. Режем грибы ломтиками.**



**4. Разогреваем сотейник с небольшим количеством растительного масла.**



**5. Обжариваем филе индейки в течение 7-10мин.**



**6. Добавляем в сотейник грибы и жарим ещё 5-7мин.**



**7. Заливаем содержимое сотейника сливками, добавляем соль и специи.**



8. Тщательно перемешиваем, накрываем сотейник крышкой и тушим на медленном огне 15 мин., периодически помешивая.



**В итоге, мы приготовили  
очень вкусную индейку  
в сливочной заливке  
с грибами.**



**На гарнир можно  
приготовить рис, что мы  
и сделали)**

