

Piept de curcan umplut cu surprize delicioase: legume și cremă de brânză



Piept de curcan umplut cu surprize delicioase: legume și cremă de brânză



Pieptul de curcan umplut cu surprize delicioase, un mix de legume inedit și cremă de brânză, perfect pentru o cină specială sau pentru a impresiona invitații. O combinație surprinzător de gustoasă și aromată, care reprezintă o alternativă delicioasă și sănătoasă la alte rețete de carne grea sau fast-food. Îi vei impresiona pe toți cei de la masă, devenind o călătorie plină de surprize în gust și textură.

Ingrediente piept de curcan umplut legume și cremă

de brânză:

- 2 lobi din pieptul de curcan

Marinada pentru pieptul de curcan:

- 40-50 ml ulei de măsline
- 1 linguriță rasă oregano
- 5 g sare
- 1/2 linguriță boia dulce afumată
- 1/2 piper proaspăt râșnit
- 6 c aței de usturoi
- o mână bună de spanac
- roșii deshidratate, aromate
- 1 ardei gras galben
- 300 g cremă de brânză
- 50 g parmezan ras
- 3 ouă

1. Tăiați o incizie în partea groasă a pieptului de curcan pentru a forma un buzunar.



2. Amestecați uleiul de măsline, oregano, sare, boia, piper și usturoi, și aplicați pe pieptul de curcan, inclusiv în interiorul buzunarului.
3. Lăsați la marinat în frigider pentru 2-3 ore.
4. Tocați spanacul, roșiile deshidratate și ardeiul galben.
5. Amestecați cremă de brânză, parmezan, spanac, roșii deshidratate și ardei galben.
6. Umpleți buzunarul fiecărui lob de piept de curcan cu amestecul de cremă de brânză.



7. Trecerea fiecărui lob prin făină de porumb, ou bătut și pesmet.



8. Preîncălziți cuptorul la 180 de grade Celsius.
9. Coaceți pieptul de curcan timp de aproximativ 70-80 de minute până când se formează o crustă crocantă și carnea este gătită.

