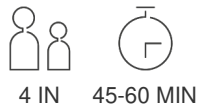




Kalkuni-naerisehautis



4 IN 45-60 MIN

600 g kalkunifileed
150 g naerist
2 oksa rosmariini
6 mahetomatit
2 dl lihapuljongit
1 spl fariinsuhkrut
400 g jahust kartulit
½ dl oliiviõli

1. Lõigake esmalt kalkun tükkideks ja pruunistage võis. Lõigake kooritud naerist 1 cm × 1 cm kuubikud ja lisage need pruunistamise lõpus koos rosmariiniga kalkunile.
2. Pange juurde ka lihapuljong ja fariinisuhkur ning laske madalal kuumusel 5 minutit haududa.
3. Valmistage kartulipüree. Keetke kooritud kartulid, purustage need ja lisage õli. Soovi korral võite veel ahjus mõned tomatid grillida.