

Karácsonyi pulykasült vörösáfonya lekvárral

Hozzávalók: 40 dkg pulykamell filé, 2 szál kakukkfű, 1 teáskanál őrölt gyömbér, darált bors, 1 üveg vörösáfonya lekvár (a Svéd finomságok boltjában megvásárolható), 4 evőkanál olívaolaj, só, 2 dl tejszín, 10 dkg sárgarépa csík.

A pulykamell filét vágjuk kis kockákra, majd tegyük egy tálba. Csorgassunk rá olívaolajat, daráljunk rá borsot, tépkedjük rá a kakukkfű leveleit és szórjuk meg az őrölt gyömbérral. Keverjük össze, majd tegyük a hűtőbe, hogy a fűszerek íze jól átjárja a húst.

Forrósítsunk fel egy nagy serpenyőben 1-2 evőkanál olívaolajat, majd tegyük bele a befűszerezett húsból. Erős lángot, állandóan kevergetve pirítsuk meg. Ha már kezd barnulni a hús széle, kanalazzunk rá a vörösáfonya lekvárból, tegyük hozzá a répacsikot, és öntsük rá a tejszínt. Jól forraljuk át, majd tálaljuk tányérokra. Köretnek burgonyából, sütőtökből vagy pasztinákból készített pürét kínáljunk mellé.

Elkészíthetjük úgy is, hogy a pulykamellet nagyobb darabokban hagyjuk, és serpenyőben elősütjük, majd forró sütőben 180 fokon 15 perc alatt fejezzük be a sütését. Tálaláskor szeleteljük fel, és kanalazzunk mellé a lekvárból.

Izgalmasabb, ha a fűszerezéshez mézeskalács-fűszerkeveréket is használunk.