

Messalina pulykamell

Hozzávalók:

- kb. 80 dkg pulykamellfilé
- 15 dkg csiperkegomba
- 10 dkg ananász (konzerv)
- 2 dl tejszín
- 5 dkg vöröshagyma
- 1 evőkanál currypor
- 1 evőkanál paprikakrém (pl. Piros Arany)
- bors
- 5 dkg vaj
- 1 tojás
- 1 evőkanál liszt
- só
- 1 liter húsleves-alaplé

A pulykamell 2 felét még kettényitjuk, mind a négy szeletet szabályos téglalap alakúra vágjuk, a „leeső” darabokat megdaráljuk, és sóval, borssal, tojással, paprikakrémmel összegyúrjuk. A pulykaszeleteket ellapítjuk, sózzuk, elterítjük rajta a fűszeres húst, majd szorosan felgöngyöljük, egyenként alufóliába csomagoljuk és húsleves-alaplében egy órán keresztül főzzük.

A hagymát apróra, a gombát és az ananászt egyforma kockákra vágjuk. Egy kevés vajban megpírtjuk a hagymát, beletesszük a gombát, majd néhány perc múlva az ananászt is. Megszórjuk a curryporral, liszttel, felengedjük tejszínnel és annyi vízzel, hogy forralás után mártás sűrűségű legyen, végül megsózzuk és az elkészült, felszeletelt pulykamellre öntjük, rizzsel tálaljuk.

A hústekercs szósz nélkül is finom:

