



Ingredienser

4 kalkunschnitzler

Lidt mel

1 løg

50 g kalkunbacon

1 rød og 1 grøn peberfrugt

200 g champignoner

Salt og peber

Fedtstof til stegning

Beskrivelse

Vend kalkunschnitzlerne i mel og brun dem i fedtstof på panden i ca. 1 minut på hver side. Drys med salt og peber. Læg dem på 4 store stykker smurt alufolie. Snit løget og skær kalkunbaconen i strimler. Skær de rensede peberfrugter i strimler og skær champignonerne i skiver. Svits løg og bacon på panden til det får lidt farve. Tilsæt peberfrugter og champignoner og svits det hele i 2-3 minutter mere. Smag til med salt og peber. Fordel fyldet på kalkunschnitzlerne og luk folien omkring indholdet, så der dannes små pakker, som væden ikke kan trække ud af. Bag pakkerne i ovnen ved 180 grader i 30-45 minutter til kødet er mørt.