

Filet z indyka z miętą oraz brzoskwiniami



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **948** Ocena: **11448**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg fileta z indyka
- 1 puszka brzoskwiń
- 1 puszka kukurydzy
- Kilka listków mięty
- 15 dag pieczarek
- Cebula
- Olej do smażenia
- Przyprawa do indyka
- Sól

Sposób przygotowania:

1. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i przużymy na oleju.
2. Indyka kroimy w kostkę dodajemy do cebuli.



3. Posypujemy przyprawą do indyka oraz solą.



- ③ 4. Gdy mięso jest już prawie dobre dodajemy pieczarki oraz kukurydzę razem z zalewą.



- ④ 5. Sok z brzoskwiń wlewamy do mięsa a brzoskwinię kroimy w kostkę.
6. Na koniec dodajemy brzoskwinię oraz drobno pokrojoną miętę, chwilę przużymy



- ⑤ 7. Danie gotowe.
8. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: