

Gulasz z indyka z boczniakami i warzywami



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11577**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500g fileta z indyka
- 500g boczniaków
- 2 marchewki
- 2 papryki
- 1 puszka pomidorów krojonych
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz, papryka słodka
- natka pietruszki do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Filet z indyka kroimy w kostkę. Boczniaki kroimy na mniejsze kawałki, cebulę i paprykę w kostkę, marchew ścieram na dużych oczkach tarki, czosnek przeciskamy przez prasę.
- 2 Na rozgrzanym oleju podsmażamy filet. Kiedy się zarumieni dodajemy warzywa (oprócz pomidorów), podsmażamy 10 minut, po czym dodajemy pomidory, sól i przyprawy. Dusimy do miękkości warzyw.
- 3 Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: