

gulasz z indyka z warzywami...



Autor: **danutamagda-slugocka**
Przepisów: **118** Ocena: **1696**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- mięso gulaszowe z indyka 1 kg
- olej rzepakowy 1/4 szklanki
- cebula 2 sztuki
- ząbki czosnku 6 sztuk
- przyprawa do kurczaka 1 opakowanie
- warzywa mrożone z brokułem mieszanka 1 opakowanie
- woda 1 litr
- mąka pszenna 1 łyżka
- śmietana gęsta 1/2 szklanki
- woda 1/2 szklanki

Sposób przygotowania:

- 1 na rozgrzanym oleju zrumienić mięso gulaszowe z indyka, dodać pokrojone w kostkę cebule, z praski wyciśnięte ząbki czosnku



- 2 do mięsa włożyć mrożone warzywa, użyłam mieszanki jesiennej z brokułem, wlać wodę i pod przykryciem dusić z 30 minut na średnim ogniu



- 3 śmietaną 18% wymieszać z mąką i wodą, wlać do gulaszu i mieszać do zagotowania i zagęszczenia sosu



- 4 podawać z czym się lubi



Twoje notatki do przepisu: