

Gulasz z indyka z warzywami



Autor: [szpileczkiibabeczki](#)
Przepisów: 327 Ocena: 2382



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg piersi z indyka,
- przyprawa do drobiu,
- mąka do obtaczania,
- 1 marchewka,
- 1 pietruszka,
- 1 cebula,
- 2 liście laurowe,
- 3 ziele angielskie,
- sól i pieprz do smaku,
- 1 łyżeczka suszonej bazylii,
- 1 łyżeczka suszonego czosnku,
- 1 łyżeczka słodkiej papryki.

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z indyka kroimy w kostkę (3cm). Przyprawiamy. Obtaczamy w mące i podsmażamy z każdej strony na złoto.

Warzywa obieramy, myjemy i kroimy w kostkę.

Do garnka wrzucamy, mięso, warzywa liście laurowe i ziele angielskie, zalewamy wodą. Gotujemy do miękkości. Przyprawiamy do smaku.

Podajemy z ulubionymi dodatkami.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: