

Gulasz z piersi indyka.



Autor: **danutast1**

Przepisów: **175** Ocena: **3015**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 500 g piersi z indyka
- 60 g boczku wędzonego
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 250 ml gorącej wody
- 1 kostka drobiowa
- 1 szkl. śmietany 18%
- sól, pieprz, papryka słodka wędzona
- pół opakowania mrożonych warzyw
- ryż
- 1 łyżka mąki
- 3 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Boczek pokroić w kostkę i wrzucić na rozgrzany olej. Wysmażyć na skwarki. Dodać posiekaną cebulę i czosnek, zeszklić. Do podsmażonych składników dodać mięso z indyka wcześniej umyte i pokrojone w średnią kostkę. Smażyć ciągle mieszając ok. 20 min.



- 2 Kostkę rosółową oraz przecier rozpuścić w gorącej wodzie. Do mięsa dodać pokrojoną paprykę, warzywa oraz bulion z przecierem. Dusić 15 min. (do miękkości mięsa i warzyw).



- 3 Gotowe danie doprawić solą, pieprzem, wędzoną papryką. Na koniec dodać śmietanę z mąką i zagotować 5 min. Podawać z ryżem ugotowanym wg. przepisu. Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: