

# Sztuka mięsa z udźca indyka w sosie.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **759** Ocena: **5036**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 635 g udźca z indyka bez kości,
- 1 łyżka przyprawy do kurczaka,
- 0,5 łyżki suszonego czosnku niedźwiedziego,
- 2 łyżki oleju,
- 2 szklanki przegotowanej wody,
- 0,5 łyżeczki przyprawy z solą np. Vegeta,
- 1 czubata łyżka mąki pszennej,
- 3 czubate łyżki śmietany 18 %,
- 1 łyżka suszonej włościzny,
- 1 pęczek natki pietruszki 25 g.

## Sposób przygotowania:

- 1 Z udźca indyczego odjąć kość i pokroić mięso na potrzebne kawałki ( ja będę miała na dwa obiady taki był wielki udziec ). W sztuce mięsa ponacinać skórę, obsypać przyprawą do kurczaka, czosnkiem niedźwiedzim wlać olej i dokładnie całość wymieszać aby przyprawy wchłonęły w mięso. Odstawić na 25 -20 minut.



- 2 Gdy mięso odstało w przyprawach już swój czas. Patelnię rozgrzać i ułożyć na niej mięso skórą w stronę patelni z całą zawartością z miski. Obsmażyć z obu stron na rumiany kolor.



- 3 Jak już mięso mamy obsmażone, wlać 2 szklanki przegotowanej wody, dodać suszoną włoścзыznę i doprawić przyprawą z solą. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu do czasu wyparowania jednej szklanki wody, następnie wkroić drobno natkę pietruszki.



- 4 W czasie gdy mięso na wolnym ogniu dusi się z pietruszką w miseczce rozrobić śmietanę z wywarem od mięsa oraz mąką tak aby nie było grudek. Zalać rozrobioną śmietaną mięso i zagotować lekko do powstania sosu.



- 5 Sztukę mięsa w sosie podałam z młodymi ziemniakami posypanymi koperkiem polane sosem oraz surówka z kiszanej kapusty a do popicia zimna maślanka. Mięso wyszło tak pyszne że rozpływało się w ustach.



Twoje notatki do przepisu: