

Udziec z idyka



Autor: **agatokaj**
Przepisów: **105** Ocena: **2888**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



agatokaj | Smaker.pl

Składniki:

- udziec z indyka, około 1 kg
- cebula, 1
- czosnek, 2-3 ząbki
- suszone grzyby(najlepiej borowiki), kilka sztuk dla smaku
- mąka, łyżka
- przyprawa do kurczaka ulubiona, przyprawa do gyrosa trochę

Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w grubą kostkę czosnek w drobną kostkę wymieszać przyprawy obtoczyć mięso w misce odstawić na około 1 godzinę Grzyby namoczyć pokroić na drobniej dodać do mięsa. Piec w rękawie ,naczyniu żaroodpornym lub jak u mnie na patelni do miękkości. Na koniec z powstałego sosu, wyjęłam mięso i zagęściłam sos, mięso włożyłam do sosu.

Twoje notatki do przepisu: