

# Udziec z indyka w sosie kurkowo-paprykowym.



Autor: **Docherro**  
Przepisów: **861** Ocena: **17800**

5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



## Składniki:

- 1,5 kg udźca z indyka
- 1 czerwona papryka
- 200g kurek
- 2 cebule
- 1/4 kostki masła
- po łyżeczce-przyprawy do gulaszu, papryki czerwonej słodkiej, suszonego lubczyku, suszonego czosnku
- 2 papryczki z zalewy peperoni
- 150ml śmietany 18%
- 2 łyżki mąki pszennej
- pieprz i sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebule pokroić w piórka i zeszklić na maśle. Dodać kurki i usmażyć przez około 10min.

Dodać paprykę pokrojoną w grubsze plastry i jeszcze przez 5 min. smażyć. Na końcu dodać posiekany koperek.

Mięso pokroić w porcje jakie nam pasują. Dać do rondla i zalać wodą by mięso było przykryte. Wsypać czosnek suszony, paprykę, przyprawę do gulaszu, lubczyk.

Gotować na małym ogniu do miękkości mięsa. Kiedy mięso jest miękkie dodajemy zawartość patelni, oraz papryczki peperoni drobno pokrojone. Osobno roztrzepać 2 łyżki mąki w małej ilości zimnej wody. Wlać do sosu. Śmietanę zahartować sosem i również wlać.

Doprawiamy do smaku solą, pieprzem, ja dodaję jeszcze maggi.



2 Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: