

Indyk w warzywach



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **447** Ocena: **6484**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 60-70 dag mięsa z indyka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- kawałek korzenia imbiru
- 3 marchewki
- 1/2 pora
- 3 łodygi selera naciowego
- 2 papryczki chili
- 1 papryka (u mnie zielona)
- 1 łyżka mąki + 3-4 łyżki śmietany
- kilka łyżek oleju rzepakowego
- przyprawy: sól, pieprz, papryka ostra, suszone pomidory z bazylią
- szczypiorek do posypania na talerzach

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso umyć i drobno pokroić. Do rondla wlać olej. Dorzucić umyte, obrane i pokrojone warzywa. Dodać mięso i dusić pod przykryciem 5-10 minut. Od czasu do czasu zamieszać. Gdy mięso się obsmaży, a warzywa zmiękną, dolać wody i dodać przyprawę. Dusić do miękkości mięsa około godziny. W razie potrzeby dolewać wody. Na koniec mąkę wymieszać w szklance wody ze śmietaną. Wlać do rondla. Wymieszać. Gdy całość ponownie się zagotuje potrawa jest gotowa. Podawać z kaszą lub ziemniakami.

Twoje notatki do przepisu: