

Indyk z pieczarkami i ryżem



Autor: **Chwila_dla_Ciebie**
Przepisów: **2250** Ocena: **19068**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- pół kg piersi indyka
- 25 dag pieczarek
- duża cebula
- 200 ml bulionu drobiowego z kostki
- 120 ml śmietany kremówki
- łyżka mąki
- olej
- sól
- pieprz
- 2 łyżki posiekanej natki
- 2 woreczki ryżu

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś indyka umyj, osusz, pokrój w niedużą kostkę. Oprósz solą i pieprzem. Olej rozgrzej na patelni, obsmaż indyka ze wszystkich stron. Zmniejsz ogień, smaż 10 min.
- 2 Cebulę obierz, pokrój w piórka. Pieczarki oczyść, pokrój na plastry. Olej rozgrzej w rondlu, zeszklij cebulę. Dodaj pieczarki, podduś. Gdy woda odparuje, oprósz solą, dodaj indyka, zalej bulionem. Zamieszaj, duś 10 minut na małym ogniu.
- 3 Śmietanę kremówkę wymieszaj z mąką i natką. Dodaj do indyka pod koniec duszenia. Przypraw do smaku. Ryż ugotuj według instrukcji. Podaj z potrawką.
- 4 **Przepis przysłała Elżbieta Pawelec z Elbląga.**

Źródło: Chwila dla Ciebie

Twoje notatki do przepisu: