

# Polędwiczki z indyka w sosie śmietanowym ze szpinakiem

Autor: **Futka**Przepisów: **952** Ocena: **25403**

1-2 os.



30 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 polędwice z indyka
- 120 g świeżego szpinaku
- 220 g śmietany
- masło klarowane
- pieprz biały
- gałka muszkatołowa
- czosnek granulowany
- sól do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Polędwiczki z indyka dzielimy na mniejsze kawałki i oprószamy je solą, białym pieprzem oraz czosnkiem granulowanym. Mięso obsmażamy delikatnie na maśle klarowanym, dodajemy szpinak, a następnie śmietanę, przykrywamy i dusimy pod przykryciem na małym ogniu (około 5 minut). Sos doprawiamy do smaku solą oraz gałką muszkatołową.



- 2 Danie idealnie komponuje się z dodatkiem ryżu lub kaszy jaglanej.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: