

Potrąwka z indyka i papryki

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7746**

3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1/2 kg mięsa z piersi indyka
- olej do smażenia
- sól, papryka ostra, oregano, bazylija
- cebula 1 szt.
- biała papryka 5 szt.
- suszone pomidory z oliwy -5 szt.
- duży kubek śmietany kwaśnej

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso pokroic w grubą kostkę (jak na gulasz), posolic i obsmażyć aż złapie kolor.
- 2 Do mięsa dołożyć- cebulę w kostkę, paprykę w półkrażki szer. 1 cm, pomidory w kostkę - całość doprawić i smażyć około 5 min na dużym ogniu mieszając.
- 3 Zawartość patelni wzbogacić śmietaną i wciąż smażyć a właściwie dusić na dużym ogniu przez kolejne 5-10 min.
- 4 Danie smacznie się komponuje z ryżem lub kaszą.

Twoje notatki do przepisu: