

# Potrąwka z indyka (zupełnie klasyczna)



Autor: **Tosca**

Przepisów: **87** Ocena: **2245**



3-4 os.



15 min



średnie przystępne



## Składniki:

- mięso z indyka (najlepiej ze skrzydeł), 0,5 kg
- wywar (rosół) w którym gotowało się mięso, ok 2 szklanek
- mąka, 4-5 łyżek
- sok z cytryny, z połowy owocu
- cukier, do smaku (ok 2 łyżki)
- masło, 2 łyżki
- rodzynki, cała paczka

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso z rosółu podzielić na kawałki, odłożyć na bok. W garnku rozgrzać masło, dodać mąkę i smażyć, by straciła smak surowizny (nie złocić!), powoli i stopniowo dodawać zimny (nie będzie klusek) rosół, tak, by odiagnać kremową, półpłynną konsystencję. Dodać sok z cytryny, cukier i rodzynki. Gdy lekko napęcznieją, dodać mięso, aby się zagrzało w sosie.
- 2 Podawać z ryżem. Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: