

bitki z mięsa indyczego



MIC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

bulion	2 litry
ziele angielskie	4 sztuki
czosnek	do smaku
cebula	2 sztuki
sól	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
bazylia	do smaku
oregano	do smaku
mąka	do obtoczenia miesa
indyk	80 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 mięso z indyka płuczemy, dzielimy na mniejsze kawałki, delikatnie rozbijamy.
- KROK 2 obtaczamy w mące z 2 stron
- KROK 3 smażymy na rozgrzanej patelni z 2 stron z olejem.
- KROK 4 Do gotującego się bulionu wrzucamy mięso, liście, ziele, a na tłuszczu który nam pozostał po mięsie podduszamy cebulkę pokrojoną w piórka.
- KROK 5 Sos doprawiamy do smaku przyprawami.