

## bitki z mięsa indyczego



**MIC**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>bulion</b>	2 litry
<b>ziele angielskie</b>	4 sztuki
<b>czosnek</b>	do smaku
<b>cebula</b>	2 sztuki
<b>sól</b>	do smaku
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	2 sztuki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	do smaku
<b>bazylia</b>	do smaku
<b>oregano</b>	do smaku
<b>mąka</b>	do obtoczenia miesa
<b>indyk</b>	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.