

## Filet w cebulce



**JUSTYNA92**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z indyka</b>	500 g
<b>mąka</b>	
<b>sól i pieprz</b>	
<b>olej</b>	
<b>cebula</b>	3 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Filety z indyka lekko rozbić i doprawić solą i pieprzem z obu stron.
- KROK 2 Kotlety obtoczyć w mące , ( nadmiar mąki strząsnąć)
- KROK 3 Kotlety usmażyć na patelni z rozgrzanym olejem na złoty kolor
- KROK 4 Kotlety przełożyć do garnka i podlać niewielką ilością wody
- KROK 5 Cebulę obrać , posiekać w talarki i dodać do mięsa. Przykryć i dusić całość 30 minut od przykryciem. Ewentualnie doprawić do smaku.