

## Filet z indyka pod cebulą i keczupem



**ANIA84**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>filet z indyka</b>	5 plastrów
<b>cebula</b>	3 szt
<b>keczup</b>	1 szkl
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filet z indyka myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy na plastry. Oprószamy solą i pieprzem i przekładamy do natłuszczonego naczynia żaroodpornego. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Wykładamy warstwę na fileta. Polewamy keczupem. Pieczemy ok 30 -40 min w piekarniku nagrzanym do 180 st. Podajemy z ziemniakami i ogórkami.