

Gulasz z indyka



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

udziec z indyka	400 g (filety)
cebula	1 szt
olej	3 łyżki
bulion drobiowy	300 ml
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
ziele angielskie	3 szt
Liść lubczyku suszony Prymat	1/2 łyżeczki
mąka	1 łyżka
woda zimna	100 ml
kasza gryczana	100 g
jajko	2 szt
szczypiorek	
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso kroimy w kostkę, podsmażamy razem z posiekaną cebulą na rozgrzanym oleju. Następnie zalewamy bulionem, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk i dusimy pod przykryciem 15 min. Mąkę rozrabiamy w zimnej wodzie, dodajemy do sosu, zagęszczamy. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Kaszę gryczaną gotujemy na sypko. Układamy na talerzu, formując w środku dołek, w które wbijamy jajko. Kaszę polewamy sosem z mięsem. Całość zapiekamy 15 min w temperaturze 180°C. Posypujemy posiekanym szczypiorkiem.