

Gulasz z indyka duszony w piwie



BENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	400 g
sos sojowy	2 łyżki
Czosnek suszony Prymat	1 płaska łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
sól do smaku	
pieprz	
cebula	1 szt
piwo	1 szkl
olej	2 łyżki
mąka kukurydziana	1 łyżka
kasza gryczana	1 szkl

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso umyć, pokroić w kostkę, włożyć do miski, dodać sos sojowy oraz przyprawy oprócz soli i pieprzu, wymieszać, przykryć folią spożywczą i odstawić do lodówki na pół godziny.
2. Na patelni rozgrzać olej i przesmażyć na min mięso, aż się zrumieni.
Cebulę obrać, umyć i pokroić w kostkę, dodać do mięsa, dusić przez chwilę.
Zawartość patelni przełożyć do garnka o grubym dnie.
Na patelnię wlać pół szklanki wody i łyżką zebrać cały smak z dna, przelać do rondelka.
Dodać piwo i dusić ok. 20 minut.
Na koniec dodać mąkę kukurydzianą rozprowadzoną w odrobinie wody i zagęścić sos.
Doprawić do smaku solą i pieprzem,
3. Kaszę ugotować w dwóch szklankach osolonej wody, podawać z gulaszem.

