

## Gulasz z indyka z pieczarkami i suszonymi pomidorami



### FUTKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Składniki:

<b>pierś z indyka</b>	400 gramów
<b>cebula biała</b>	1 sztuka
<b>pieczarki</b>	5 sztuk
<b>pomidory suszone</b>	10 sztuk
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>bulion drobiowy</b>	1,5 szklanki
<b>śmietana</b>	0,5 szklanki
<b>świeża natka pietruszki</b>	1 łyżka
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżeczka
<b>mąka ziemniaczna</b>	1 łyżeczka
<b>Oregano suszone Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 sztuka
<b>Ziele angielskie całe Prymat</b>	2 sztuki
<b>masło klarowane</b>	2 łyżki
<b>Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat</b>	1 szczypta
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	0,5 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

**KROK 1.** Piers z indyka kroimy na mniejsze kawałki, które doprawiamy solą, pieprzem i oregano, a następnie oprószamy je delikatnie mąką. Kawałki indyka smażymy na maśle klarowanym i przekładamy je do garnka.

**KROK 2.** Na patelni rozpuszczamy dodatkową łyżkę masła i podsmażamy na nim cebule pokrojoną w piórka. Następnie dodajemy pokrojony drobno czosnek i pokrojone w plastry pieczarki. Gdy odparujemy wodę z pieczarek, przekładamy zawartość patelni do garnka z indykiem, zalewamy bulionem, dodajemy ziele angielskie oraz liść laurowy i dusimy na małym ogniu przez około 25 minut.

**KROK 3.** Pomidory suszone\* zalewamy gorącą wodą i odstawiamy na chwilę do namoczenia. Następnie kroimy je w paski i dodajemy do garnka pod koniec duszenia. Śmietanę mieszamy z łyżeczką mąki pszennej i ziemniaczanej, hartujemy odrobiną bulionu, dodajemy do garnka i zagotowujemy. Gulasz doprawiamy do smaku świeżo zmielonym pieprzem i posiekaną natką pietruszki.

Życzę smacznego! :)