

Gulasz z indyka z warzywami



ANNA20



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

gulasz

mięso gulaszowe z indyka	400 g
marchew	2 sztuki
seler	kawałek
pietruszka	1 sztuka
sól ziołowa	
pieprz	
papryka słodka	
olej do smażenia	

sos

mąka	1 łyżka
woda	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Piersz z indyka umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym i pokroić w kostkę. Posypać przyprawami i odstawić na chwilę.
- KROK 2** W tym czasie obrać marchew, pietruszkę, seler i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę obrać i pokroić w małą kostkę. Na patelni rozgrzać olej, dodać cebulę, zeszklić, dodać mięso i smażyć na rumiano.

- KROK 3 Wlać 1,5 szklanki wody i dusisz około 20 minut. Następnie dodać warzywa i dusić kolejne 20 minut.
- KROK 4 Po tym czasie zagęścić sos wodą rozmieszaną z mąką. Wymieszać i zagotować. Doprawić jeśli trzeba solą i pieprzem.