

Indyk duszony w sosie śmietanowo-pieczarkowym z koperkiem



JUSTI2401



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	80 dag
pieczarki	0,5 kg
koperek	1 pęczek
cebula	1 sztuka
śmietana 18 proc	3 łyżki
woda	0,4 l
sól	
Pieprz kolorowy Prymat w młynku	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
olej do smażenia	
mąka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Filet z indyka dokładnie myjemy i osuszamy na papierowym ręczniku. Kroimy w dużą kostkę, obficie solimy, doprawiamy świeżo zmielonym kolorowym pieprzem. Odkładamy na 10 minut.
- KROK 2 W tym czasie obrane pieczarki kroimy w plasterki, a cebulę w drobną kostkę. W głębokiej patelni lub garnku rozgrzewamy olej. Wrzucamy pieczarki i cebulkę, przesmażamy przez 5 minut od czasu do czasu mieszając.

- KROK 3 Wrzucamy mięso i smażyemy mieszając od czasu do czasu jeszcze przez 5 minut. Zalewamy wodą, dokładnie mieszamy, dusimy całość pod przykryciem przez 10 minut.
- KROK 4 Śmietanę rozprowadzamy z kilkoma łyżkami sosu na osobnej misce, by ją "zahartować". Wlewamy do garnka ciągle mieszając jego zawartość. Dodajemy drobno posiekany koperek, szczyptę soli i świeżo mielonego czarnego pieprzu. Mieszamy, zagotowujemy. Łyżkę mąki rozrabiamy z odrobiną wody i ciągle mieszając wlewamy do garnka. Zagotowujemy, w razie potrzeby sos doprawiamy jeszcze solą i pieprzem. Smacznego!