

indyk w warzywach



WYATTEARP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z indyka	pół kg
papryka czerwona	1/2 szt
cebula biała	2 małe
marchew	2 sztuki
pieczarki	100 gr
oregano świeże	
sól do smaku	
masło	do podsmażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 marchew obierz i pokrój w plastry
 cebulę w pióra
 paprykę w paski
- KROK 2 pieczarki na pół.większe na 4 części
- KROK 3 mięso na duże kawałki
- KROK 4 pieczarki podsmaż na maśle ,posól
- KROK 5 do podsmażonych pieczarek dodaj cebulę
 po kilku minutach dodaj paprykę i marchew
 podduś około 5 minut ,posyp pieprzem
- KROK 6 w naczyniu ułóż indyka ,zasyp warzywami ,posyp oregano. zawiń w folię al i piecz
 około godz.
 SMACZNEGO !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

