

## indyk w warzywach z szybkowaru

### LIPKA02



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>Przyprawa do zup i potraw Kucharek</b>	1 kostka
<b>woda</b>	2 szkl
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>zielenina</b>	trochę
<b>czosnek</b>	2 zębki
<b>cebula</b>	szt
<b>smalec</b>	3 dag
<b>marchew</b>	25 dag
<b>ziemniaki</b>	1/2 kg
<b>rzepa</b>	25 dag
<b>indyk</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyścić warzywa. W szybkowarze rozgrzać tłuszcz, na gorący położyć kawałki indyka, obrumienić, wyjąć. Na to miejsce wrzucić pokrojone marchew, rzepę i cebulę. Zrumienić je. Włożyć kawałki indyka, wlać wodę, wrzucić kostkę maggi i czosnek, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 10 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Teraz szybkowar otworzyć, wrzucić pokrojone kartofle, ponownie zamknąć szybkowar i ogrzewać 12-15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Przed podaniem posypać zielenią.