

PIECZEŃ Z INDYKA W SOSIE PIECZARKOWYM



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pierś z indyka	500 gram
masło	1/4 kostki
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z indyka umyć dokładnie pod gorącą wodą. Pokroić na plasterki.

W wysokiej patelni roztopić masło i doprawić pieprzem oraz przyprawa do pieczeni oraz dodać wyciśnięty czosnek. Wyłożyć kawałki indyka i pod przykryciem dusić. Dolewając wody w miarę wyparowania polewając powstałym sosem mięso.

Wyrobić sos pieczarkowy wg przepisu. Najlepiej smakuje z kluskami śląskimi.