

Poławdiczki z indyka z kurkami



ADELAJDA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

indyk	60 dkg
kurki	30 dkg
cebula	1 sztuka
śmietana 30%	200 mililitrów
bulion drobiowy	1/2 szklanki
sól do smaku	
pieprz biały Prymat	
masło klarowane	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poławdiczki umyć, pokroić w plastry około 2 cm.

Na głębokiej patelni, rozgrzać masło , wrzucić plastry mięsa. Oprószyć solą i pieprzem. Obsmażyć na rumiano po 3 -4 minuty z każdej strony.

Zdjąć mięso z patelni, odstawić w ciepłe miejsce. Na patelnię dodać łyżkę masła, wrzucić pokrojoną w kostkę cebulę. Do zeszkłonej cebuli dodać, umyte, osuszone kurki. Podsmażyć 4 - 5 minut.

Wlać śmietanę , dodać mięso. Doprawić solą , pieprzem . Dusić razem 10 minut .

Podawać z gotowanym ryżem . SMACZNEGO!!!!