Sznycle indycze

MMICHALOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej	4 łyżki
grzyby	30 dag
cebula biała	
Liść laurowy suszony Prymat	
śmietana	1/2 szkl
sól	
indyk	60 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone mięso pociąć na kotlety.Rozbić i przyprawić. Obsmażyć na połowie oleju. Włożyć do rondla. Grzyby pociąć na paski .Na pozostałym oleju zeszklić cebulę posiekaną w kostkę ,dodać grzyby i podsmażyć. Następnie dodać do mięsa.Włożyć liść oraz podlać wodą. Dusić pod przykryciem do miękkości. Zaprawić śmietaną, Wymieszać.