

## Gulasz indycki



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mięso gulaszowe z indyka</b>	500 g
<b>cebula</b>	1 szt
<b>oliwa</b>	2 łyżki
<b>sól, pieprz</b>	do smaku
<b>sos sojowo grzybowy</b>	1 łyżka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt
<b>ziele angielskie</b>	2 szt
<b>woda</b>	
<b>mąka</b>	do zagęszczenia sosu

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i jeśli są duże kawałki pokroić na mniejsze.  
Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić mięso i podsmażyć.  
Cebulę obrać, umyć, pokroić w kostkę i wrzucić do mięsa.  
Podsmażać do zrumienienia cebuli.  
Zalać wszystko wodą, dodać liść laurowy i ziele angielskie.  
Dodać sos sojowo grzybowy i doprawić solą i pieprzem do smaku.  
Gdy mięso jest miękkie sos zagęścić dwiema lub trzema łyżkami mąki rozrobionymi z mąką.  
Sos zagotować.