

Gulasz indyjski z papryką chili i tymiankiem



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	400 g
cebula biała	1 sztuka
pęczek tymianku	
papryczka chili	2 sztuki
śmietana kremówka	
koncentrat pomidorowy	2 łyżeczki
sól, pieprz	
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mięso pokroić w kostkę. Cebulę posikać.
2. Włożyć do garnka z gotującym się bulionem.
3. Gotować 30 min.
4. Dodać listki tymianku i paprykę pokrojona w kostkę, 2 łyżeczki koncentratu pomidorowego.
5. Gotować 10 min.
6. Dodać 4 łyżki śmietany.
7. Zagotować.
8. Doprawić solą i pieprzem.