

piersi indyka



EWELINA/BUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2 zupy cebulowe

smietana 12% i 18% 1 litr

ryż

indyk 1 kilogram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Posolone kawałki mięsa ułożyć na naczyniu żaroodpornym i zalać zupą rozmieszaną w śmietanie.
Piec w piekarniku około 1 godziny w tem. 160 stopni, Podawać z ryżem..