

Gulasz z serc z indyka



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

masło	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mąka	1 łyżka
śmietana 12%	wg uznania
serce indyczne	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Serca umyć odciąć żyły i tłuszcz i pokroić w kostkę. Smażyć na maśle podlewając wodą do miękkości. Przyprawić solą i pieprzem, zagęścić mąką rozprowadzoną w niewielkiej ilości wody i dodać śmietanę. Podawać z ryżem i ogórkiem konserwowym.