

Pierś indyka z cukinią



POLLY66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

2cukinie

bulion pół szklanki

szalotka 3

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat

gęsta śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć i pokroić. Szalotki obrać, posiekać i zeszklić. Pierś umyć, osuszyć i pokroić w kawałki. Dodać do szalotek razem z cukinią, koprem i natką. Smażyć chwilę, doprawić estragonem, solą i pieprzem. Podlać bulionem, dusić. Dodać śmietanę i chwilę gotować. Posypać resztką natki pietruszki. Najlepiej podawać z gniazdami makaronu.