

Paprykarz z indyka z kluskami kopytkowymi :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 łyżka mąki, 2 liście laurowe, 4 ziela angielskie, 30 dag kopytek (najlepiej zrobić sobie wcześniej kopytka z 3 średnich ziemniak

papryka żółta	1 szt
cebula	2 szt
papryka czerwona	1 szt
mięso gulaszowe z indyka	1/2 kg
olej	3 łyżki
śmietana	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso z indyka pokroić w kostkę . Cebulę i paprykę w paseczki. Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć na nim na rumiano mięso . Przełożyć do rondla . Dodać cebulę , paprykę , ziele angielskie i liście laurowe. Posolić i popieprzyć .Zalać ½ litra wody i dusić na średnim gazie 45 minut. Doprawić do smaku mieloną papryką , solą , pieprzem i maggi .Zagęścić mąką .Dodać pokrojone w plasterki kopytka. Podgrzać. Wlać śmietanę. Dobrze wymieszać. Podawać posypany pokrojoną natką pietruszki .