# Makaron z indykiem w sosie warzywnym

**RENATAZ-ET**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **pierś z indyka** | 20 dag |
| **makaron** | 30 dag |
| **pomidory** | 2-3 szt |
| **cebula** | 1 szt |
| **pieczarki** | 10 dag |
| **szczypior posiekany** | 3 łyzki |
| **śmietana** | 1 łyżka |
| **papryka mielona** | 0,5 łyżeczki |
| **mąka** | 1,5 łyzki |
| **olej do smażenia** | |
| **sól** | do smaku |
| **pieprz** | do smaku |
| **Czosnek suszony Prymat** | 0,5 łyżeczki |
| **cukinia** | 1 szt |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś z indyka pokroić w kostkę, zrumienić na oleju. Włożyć do rondelka, podlać wodą i dusić. Cebulę zrumienić, dodać pokrojone pieczarki, cukinię, wszystko razem poddusić. Warzywa przełożyć do rondelka do mięsa, dodać pokrojone pomidory, zagęścić mąką i śmietaną. Zagotować, doprawić do smaku papryką mieloną, solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym. Podawać z makaronem, posypać zieleniną.