

## potrawka z indyka na ostro



**SYLWIA78**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ryż</b>	30 dag
<b>czosnek</b>	2 zabki
<b>pomidor duży</b>	1 szt
<b>ostre curry w proszku</b>	
<b>bulion drobiowy</b>	2\5 szkl
<b>sól</b>	
<b>masło do smażenia</b>	
<b>natka pietruszki</b>	3-4 łyżki
<b>indyk</b>	25 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso umyc pociac w kostke opruzyc sola i zrumienic na masle.zdjac z patelni.Na tym samym tłuszczu usmazyc ryz przez około 2 minuty.Do ryzu dodac obrany i posiekany czosnek oraz pokrojony na kawałki pomidor.Zalac buljonem.Przyprawic na ostro sola i curry.Dusic pod przykryciem około 25 minut.10 minut przed koncem duszenia dołozyc mieso,.Gotowa potrawke wymieszac z natka piertruszki.Podawac nałożone wq nalesniku lub tortilli