

indyk w sosie kurkowo-serowym



PCHELKA79



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	200 g
ser z niebieską pleśnią	100 g
śmietana 30%	1/2 szklanki
woda	1/2 szklanki
tymianek	
natka pietruszki	
sól	
pieprz	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
udziec z indyka	200 g
ryż dziki	100 g
ryż paraboliczny	100 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ryż ugotować z dodatkiem soli i kurkumy,
2. mięso pokroić w kostkę, przyprawić, kurki oczyścić,
3. mięso obsmażyć na patelni, dodać kurki, jeszcze chwilę smażyć,
4. podlać wodą i śmietaną, dodać pokruszony ser, dusić kilka min mieszając kilkakrotnie,
5. przyprawić, podawać z ryżem.