kremowy gulasz z indyka



IWONA64

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z indyka	450 g
pieczarki	300 g
cebula biała	1 szt.
czosnek pokrojony ząbek	1 szt.
mąka	1 łyżka
Musztarda francuska Prymat	2 łyżeczki
bulion drobiowy	1 szklanka
jogort naturalny	o,5 szklanki
natka pietruszki	2 łyżki
olej do smażenia	2 łyzki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrój indyka na mołe kawałki,a pieczarki w plasterki.Rozgrzej olej na dużej patelni ,wrzuć indyka oraz cebulę i smaż 8-10 minut .Następnie dodaj czosnek oraz pieczarki i wymieszaj.Indyka i warzywa oprusz mąką ,trzymaj na wolnym ogniu 3-4 minuty.Dodaj musztardę i dobrze wymieszaj ,dolej bulion ,doprować do wrzenia i gotuj na wolnym ogniu 10-15 minut.Zdejmij patelnie z ognia i odstaw na 1-2 minuty Dopraw szczyptą soli i pieprzu i wymieszaj z jogurtem.Powoli podgrzej,lecz nie gotuj,żeby sos sie nie zwarzył.Udekoruj danie pirtruszka i natychmiast podawaj.Smacznego