Indyk duszony

JOLANTA41

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

koncentrat pomidorowy	3 łyżki
woda	4 łyżki
śmietana	4 łyżki
olej	3,4 łyżki
mąka	4,5 łyżek
indyk	0,5 kg
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na dowolnej wielkości kawałki. Obtoczyć w mące i obsmażyć na rozgrzanym oleju ze wszystkich stron na rumiano.Podlać wodą i dusić na małym ogniu /pod przykrywką/ 15 minut. Następnie dodać koncentrat pomidorowy wymieszany ze śmietaną i papryką. Doprawić solą i pieprzem.Chwilkę jeszcze poddusić /3-5 minut/.
Najlepiej smakuje z kluskami /np. kładzionymi lub śląskimi/ i łagodną surówką.