



Gulasz z indyka

Autor: Aneta P

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę obrać i posiekać, marchewki obrać i pokroić na plasterki, czosnek obrać i drobno posiekać. W większym rondlu, na oleju podsmażyć cebulę i czosnek, potem dodać marchewkę, a na koniec dodać mięso. Chwilę razem smażyć. Całość zalać bulionem, dodać koncentrat pomidorowy, ziele angielskie, listek laurowy i zagotować. Zmniejszyć ogień i dusić pod przykryciem około 75 minut, do momentu aż mięso będzie miękkie. Doprawić do smaku solą, pieprzem, papryką i tymiankiem. Mąkę wymieszać z 1/3 szklanki zimnej wody. Dodać do gulaszu i wymieszać.

mięso gulaszowe z indyka 70 dag, ,

cebula 2 szt, ,

czosnek 2 ząbki, ,

marchewka 2 szt, ,

bulion drobiowy 500 ml, ,

koncentrat pomidorowy 2 łyżeczki, ,

ziele angielskie 3 ziarenka, ,

listek laurowy 1 szt, ,

papryka mielona słodka 2 łyżeczki, ,

papryka mielona wędzona 1/3 łyżeczki, ,

tymianek 1 łyżeczka, ,

mąka 2 łyżeczki, ,

sól, ,

pieprz, ,

olej do smażenia,