



Filet z indyka ze śmietanką i natką pietruszki

Autor: najlepszewkuchni.pl

Proste danie obiadowe dla całej rodziny. Gotowe w tempie ekspresowym. W sam raz dla osób zapracowanych. Smakuje zwłaszcza dzieciom.

Danie: **Obiad**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Filet z indyka kroimy na mniejsze kawałki. Przyprawiamy solą i pieprzem. Następnie lekko podsmażamy na patelni.

Krok 2

Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i śmietankę łaciatą. Całość przyprawiamy. Dusimy razem jeszcze przez ok. 10 minut.

Krok 3

Do potrawy dodajemy posiekaną natkę pietruszki.

Wskazówki

Surowe, przyprawione mięso warto schować na kilka godzin do lodówki, aby “przeszło” przyprawami.

Składniki:

- 1/2 piersi z indyka
- 1 szklanka śmietanki łaciatej 30%
- 2 ząbki czosnku
- 1 duży pęczek natki pietruszki
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu