

Indyk w sosie kurkowym



Do 1h



Łatwe



2



Przystępne

Składniki

Składniki:

- 1 pierś z indyka
- 300 g kurek
- 3 łyżki masła
- 1,5 szklanki śmietanki łąciatej 30%,
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki

Przygotowanie

Krok 1

- Pierś z indyka kroimy w kostkę, doprawiamy solą i podsmażamy na połowie masła na złoto.

Krok 2

- Kurki oczyszczamy. Cebulę i czosnek obieramy, następnie drobno kroimy. Dodajemy do indyka i razem chwilę podsmażamy. Dodajemy pozostałą część masła i jeszcze chwilę dusimy.

Krok 3

- Dodajemy śmietankę łąciatą, doprawiamy solą i pieprzem, a następnie gotujemy na niewielkim ogniu, aż kurki zmiękną.

Krok 4

- Podajemy z posiekaną natką pietruszki.

Wskazówki

- Surowego, przyprawionego indyka najlepiej włożyć do lodówki na kilka godzin, aby “przeszedł” przyprawami.