

Indyk w sosie kurkowym



Do
1h



Łatwe



2



Przystępne

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 Łaciatą, 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.

Składniki

Składniki:

1 pierś z indyka

300 g kurek

3 łyżki masła

1,5 szklanki śmietanki Łaciatej 30%,

2 cebule

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżka posiekanej natki pietruszki