



przepisy.pl

## Duszony indyk w stylu śródziemnomorskim



 50 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- biodro indyka bez skóry - 500 gramów
- Przyprawa do kurczaka po prowansalsku Knorr** - 2 łyżki
- pomidory pelatti z puszki - 1 puszka
- szalotka - 4 sztuki
- kapary - 1 łyżka
- czosnek - 2 sztuki
- zielone oliwki - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Mięso z indyka obficie oprószyć przyprawą Knorr, odstawić na kilka godzin do lodówki
2. W międzyczasie przygotować pozostałe składniki: Cukinię pokroić w grubą kostkę szalotki, obierz i przekrój na cztery części paprykę pokroić w grube paski, czosnek pokroić w plastry.
3. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmażyć biodro z indyka, przelóż je na bok do garnka włożyć cebulkę, cukinię i czosnek, wszystko razem smażyć chwilę, dodać puszkę pomidorów, kapary i oliwki. Na powstałym sosie umieścić biodro z indyka. Mięso dusić pod przykryciem około 40 minut, co jakiś czas mieszając.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)