



przepisy.pl

Gulasz gyros z indyka



Składniki:

- udziec z indyka, bez skóry i kości - 750 gramów
- cebula - 2 sztuki
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- mała ostra papryczka - 1 sztuka
- masło klarowane - 3 łyżki
- Fix Gyros z sosem paprykowo-ziółowym Knorr** - 1 sztuka
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1.5 łyżek

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

90 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój na kawałki. Cebulę, czosnek i papryczkę oczyść, pokrój wszystko drobno.
2. W rondlu rozgrzej bardzo mocno masło, wrzuć kawałki mięsa i smaż aż lekko się zrumieni. Dodaj cebulę, czosnek i papryczkę, smaż dalej na silnym ogniu przez kilka minut, mieszaj.
3. Wlej ok. 1 szklanki gorącej wody i dosyp Fix Knorr. Duś całość ok. 45 - 60 minut aż mięso będzie miękkie. Na koniec dodaj sos pieczeniowy, wymieszaj dokładnie i zagotuj .

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl