



przepisy.pl

Gulasz z indyka z papryką



 30 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso z indyka - 1 kilogram
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- olej - 1 łyżka
- sól do smaku - 3 szczypty
- pieprz kolorowy - 3 szczypty
- śmietana - 100 mililitrów
- cebula mała - 1 sztuka
- suszone pomidory - 2 szczypty
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Na oleju podsmażamy mięso z indyka pokrojone w grubą kostkę i posiekaną cebulkę, następnie doprawiamy solą i kolorowym pieprzem. Podlewamy wrzącą wodą, dodajemy bulionetkę pieczeniową i dusimy do miękkości.
2. W rondelku na 1/2 łyżeczce oleju lekko podsmażamy paprykę pokrojoną w kostkę, tak by nie straciła swojej kruchości. Następnie dodajemy ją do miękkiego indyka.
3. Doprawiamy suszonymi pomidorami, wlewamy śmietanę i chwilę dusimy na małym ogniu. Podajemy z ryżem ugotowanym na sypko.

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