



## Indyckie sakiewki z wątróbką

przepisy.pl



### Składniki:

- filet z indyka
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- wątróbka drobiowa - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- kilka gałązek natki pietruszki
- Tymianek z Polski Knorr**
- pieprz
- sól do smaku
- olej - 2 łyżki
- woda - 300 mililitrów

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

 45 minut  3 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Oczyszczyć wątróbki i pokroić na średnie kawałki. Pokroić również cebulę.
2. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż posiekaną cebulę, dodaj wątróbkę i smaż około 10 minut. Dopraw farsz pieprzem i solą do smaku, rozgnieć lekko widelcem.
3. Dokładnie rozbij tłuczkiem porcje indyka (najlepiej przez folię spożywczą). Zdejmij folię i na środek każdej porcji mięsa nałóż porcję farszu z wątróbki i gałązkę pietruszki.
4. Zawień brzegi mięsa do góry i zaciśnij farsz, spinając sakiewkę wykałaczką.
5. Tak przygotowane mięso oprószyć lekko tymiankiem.
6. Następnie połóż sakiewki na rozgrzanym tłuszczu w głębokiej patelni i lekko podsmaż.
7. Wlej 300 mililitrów wody i dodaj Fix Spaghetti Carbonara Knorr. Rozmieszaj całość dokładnie i duś około 8 minut. Dopraw do smaku, jeśli zachodzi taka potrzeba.

---

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)