



przepisy.pl

Indyk duszony w warzywach



 45 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś indyka - 500 gramów
- opakowanie mrożonej fasolki szparagowej - 1 sztuka
- duża cebula - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- cukinia - 1 sztuka
- oliwki - 1 szklanka
- pieczarki - 5 sztuk
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 sztuka
- Rosół z kury Knorr** - 250 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Indyka dokładnie myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym.
2. Cebulę drobno siekamy i lekko szklujemy na maśle.
3. Dodajemy pokrojone w kostkę mięso i przesmażamy razem kilka minut.
4. Fasolkę po rozmrożeniu kroimy w kawałki (jeśli jest w całości).
5. Cukinię, oliwki i pieczarki kroimy w plasterki.
6. Warzywa dodajemy do mięsa i doprawiamy kostkami smakowymi oraz delikatem.
7. Dodajemy bulion i dusimy około 30 minut. Smacznego!

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