



przepisy.pl

## Indyk w sosie pieczarkowym



 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieczarki - 300 gramów
- śmietana 12% - 2 łyżki
- zioła prowansalskie - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- oliwa - 1 łyżka
- masło - 1 łyżeczka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 szczypta

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso pokroić w kostkę, obtoczyć w mieszance przypraw: pieprz, zioła prowansalskie, czosnek w Mini Kostach Knorr oraz przyprawa do mięs Knorr. Usmażyć na oliwie.
2. Cebulę i pieczarki obrać i posiekać. Cebulę zeszklić na maśle, a następnie dodać pieczarki. Posolić. Gdy pieczarki puszczą płyn odstawić do przestygnięcia, a następnie zabielić śmietaną. Dodać mięso i podgrzać na patelni.
3. Podawać z ryżem lub ziemniakami.

---

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)