



przepisy.pl

Indyk w sosie słodko-kwaśnym



Składniki:

- pierś indyka - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- mieszanka chińska mrożona - 1 sztuka
- Sos słodko-kwaśny Knorr** - 1 sztuka

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



30 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Indyka dokładnie myjemy i osuszamy ręcznikiem papierowym.
2. Cebulę drobno siekamy i krótko obsmażamy na maśle.
3. Dodajemy pokrojone w paski mięso i przesmażamy razem kilka minut.
4. Dodajemy mieszankę mrożonych warzyw i razem przesmażamy kilkanaście minut.
5. Dodajemy sos ze słojeczka i minimalizujemy ogień.
6. Całość dusimy około 10 minut.
7. W tym czasie gotujemy makaron zgodnie z zaleceniami z opakowania.
8. Sos nakładamy na odcedzony makaron. Smacznego!

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