



przepisy.pl



Indyk w sosie śmietanowym z pieczarkami



Składniki:

- pierś indyka - 500 gramów
- pieczarki - 10 sztuk
- natka pietruszki - 1 sztuka
- Sos śmietanowo-grzybowy Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pierś indyka kroimy w kostkę.
2. Cebulę siekamy w półplasterki.
3. Kurczaka przesmażamy z cebulą na odrobinie tłuszczu, do czasu, aż mięso będzie gotowe.
4. Pieczarki kroimy w bardzo cienkie plasterki (można użyć szatkownicy) i dodajemy do kurczaka.
5. Przesmażamy kilka minut, a na końcu solimy.
6. Całość zalewamy sosem śmietanowym.
7. W międzyczasie gotujemy makaron, który następnie odcedzamy i hartujemy,
8. Podajemy obficie posypane natką pietruszki. Smacznego!

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