



przepisy.pl

## Indyk z warzywami i kaszą gryczaną



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- filet z piersi indyka - 240 gramów
- kasza gryczana - 260 gramów
- Rama Classic** - 4 łyżeczki
- cukinia - 0.3 sztuk
- pieczarki - 8 sztuk
- mała cebula - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. Umyj mięso i osusz. Dodaj przyprawę Knorr do oleju i natrzyj nim mięso.
2. Umyj warzywa, pokrój je w grubszą kostkę. Dołóż je do naczynia z indykiem. Całość piecz w piekarniku ok. 30-40 minut w temperaturze 180 °C. w zależności od wielkości piersi.
3. Ugotuj kaszę gryczaną według instrukcji na opakowaniu. Po wyjęciu na talerz dodaj do niej łyżeczkę margaryny.
4. Wyłóż indyka z pieczonymi warzywami na talerz.

---

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)