



przepisy.pl

Kieszonki z indyka z grzybami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 1 sztuka
- wędzony boczek - 8 sztuk
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- świeże grzyby - 100 gramów
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 szczypta
- suszone śliwki - 10 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr**
- olej słonecznikowy - 80 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pokrój śliwki na małe kawałki, posiekaj czosnek. Dodaj do reszty, dopraw majerankiem i odrobiną Przyprawy do mięs Knorr i dokładnie wymieszaj.
2. Pokrój pierś z indyka na plastry o grubości 1 centymetra. Zrób w każdym kawałku mięsa kieszonkę, poziomo nacinając mięso ostrym nożem.
3. Podsmaż tak przygotowane kotleczki z obu stron na patelni.
4. Wymieszaj Sos grzybowy Knorr z wodą według zaleceń na opakowaniu. Następnie zalej sosem podsmażonego indyka i gotuj całość przez 5 minut. Podawaj.
5. Pokrój grzyby w ćwiartki, cebulę w kostkę i podsmaż je na oleju.
6. W przygotowane nacięcia włóż farsz i owiń każdy kawałek mięsa 2 plasterkami boczku.

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