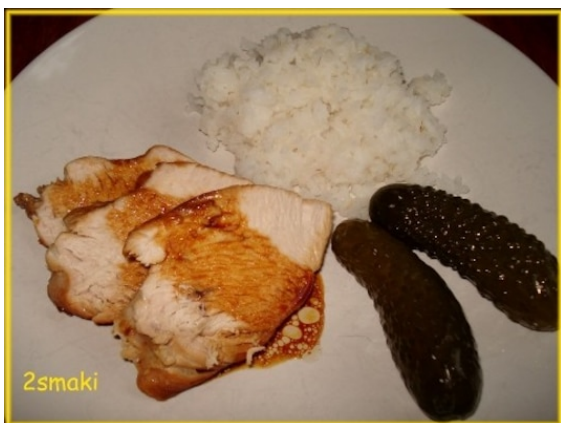




przepisy.pl


Pierś indyka smażona na wodzie



Składniki:

- pierś indyka - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  8 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Pierś indyka umyj, wysusz, natrzyj pokruszoną kostką czosnkową.
2. Na patelnię wlej oliwę i 2 łyżki wody. Połóż mięso i smaż na średnim ogniu, pod przykryciem, aż do wyparowania wody i lekkiego zrumienienia mięsa.
3. Dolej 2 łyżki wody, chwilę odczekaj aż woda rozpuści wszystkie przypieczone miejsca na patelni, a następnie przekręć mięso na drugą stronę. Przykryj, poczekaj aż się zrumieni, dolej wodę, odczekaj chwilę i obróć na drugą stronę.
4. Czynności powtarzaj przez około 20-30 minut. Czas smażenia zależy od wielkości kawałka mięsa.

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