



przepisy.pl

## Pierś z indyka z sosem pieczeniowym z grzybami



### Składniki:

- pierś z indyka - 3 plastry
- ryż - 180 gramów
- ogórki kiszane - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- Menu ze smakiem Sos do pieczeni z grzybami Knorr - 1 opakowanie**
- Rosół z kury Knorr - 0.5 opakowań**
- Fix Soczysty kurczak w czosnku i ziołach Knorr - 1 opakowanie**

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

 60 minut  3 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Piersi z indyka natrzeć przyprawą Knorr Kurczak w czosnku i ziołach, a następnie umieścić w dołączonym woreczku, zawiązać go i piec ok. 20-30 minut w 180 stopniach Celcjusza- sprawdzać patyczkiem czy pierś są gotowe.
2. Zagotować wodę z kostką Rosołu z kury Knorr. Wrzucić ryż i gotować ok. 15 minut.
3. W garnuszki wymieszać zawartość saszetki Sos do pieczeni z grzybami Knorr z zimną wodą (300ml) i zagotować. Gotować na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając ok. 10 minut. Dla ostrości dodać szczyptę pieprzu.
4. Ugotowany ryż odcedzić, przełożyć na talerz. Obok ułożyć upieczone pierś oraz ogórek. Ryż i mięso polać sosem.

---

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)