



przepisy.pl

Pikantne sakiewki z indyka - VIDEO



Składniki:

- filety z indyka - 360 gramów
- Fix Pikantne Bolognese z chili Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona papryka - 1 sztuka
- żółty ser - 3 plastry
- śmietanka - 250 mililitrów
- Papryka ostra z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżka
- posiekany szczypiorek - 2 łyżki

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

 30 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozbij lekko plastry mięsa, paprykę pokrój w paski.
2. Na każdym kawałku mięsa umieść plaster sera i pasek papryki. Następnie oprósz całość ostrą papryką, złóż na pół i zepnij wykałaczką.
3. Obsmaż tak przygotowane mięso na tłuszczu z każdej strony.
4. Wymieszaj Fix Knorr ze śmietanką. Dodaj do mięsa, zagotuj, następnie duś przez 10 minut.
5. Na koniec udekoruj danie posiekanym szczypiorkiem. Podawaj z pieczonymi ziemniakami, bądź ziemniakami w mundurkach.

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