

Indyk w śmietanie

Delikatne danie

 Czas na High: 1,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 20

Składniki

- filet z indyka, 300 g
- groszek zielony, garść
- pieczarka, 5 szt
- śmietana 30% uht, 400 ml
- sól, szczypta
-



Wykonanie:

Filet z indyka umyj w zimnej wodzie i oczyść z błon. Mięso pokrój w grubą kostkę. Do naczynia wolnowaru Crock- Pot włóż filet, pocięte w plastry pieczarki i groszek – całość zalej śmietaną. Ustaw poziom na high i gotuj przez 1 godzinę i 30 min.

Złote myśli

- indyka możesz zastąpić cielęciną lub kurczakiem.

przepis Darka Kuźniaka