




Gulasz z indyka w sosie curry

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [meksykańska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

mięso gulaszowe z indyka - 60 dag

olej - 2 łyżka

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

cebula - 1 szt.

mąka - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Gulaszowe mięso z indyka umyć, osuszyć, w razie potrzeby pokroić na mniejsze kawałki. Obsmażyć na mocno rozgrzanym oleju.

KROK 2: Zalać 500 ml wody, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Przyprawić solą i pieprzem oraz przyprawą curry. Dusić pod przykryciem.

KROK 3: W międzyczasie pokrojoną w kostkę cebulkę zrumienić na oleju i dodać do sosu.

KROK 4: Kiedy mięso będzie miękkie sos zagęścić mąką wymieszaną z zimną wodą. Doprawić do smaku. Podawać z ziemniakami i surówką.