




Pierś indyka w paprykowym sosie

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

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

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

upieczona pierś indyka - 1 szt.

musztarda z wędzoną papryką - 1 łyżeczka

słodka papryka - 1 łyżeczka

ostra papryka - 1 szczypta

olej - trochę

białe wino - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Często piekę jakiś spory kawałek mięsa do zjedzenia jako wędlina. Czasami kiedy nie mam czasu na obiad, przygrzewam takie mięso w ekspresowym sosie - ten sposób jest idealny by mięso nie wyschło a pozostało soczyste. Mięso kroję na plastry i układam na spryskanej olejem patelni. Białe wino mieszam z musztardą i podlewam mięso, oprószam przyprawami, przykrywam przykrywką i podgrzewam jeszcze 5 minut.