Gulasz z indyka z warzywami

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

4 porcje

Składniki:

filet z indyka - 300-400 g
pieczarki - 400 g
marchewka - 1 szt.
papryka kolorowa (u mnie pomarańczowa) - 1-2 szt.
cebula szalotka - 2 szt.
czosnek - 1-2 ząbek
olej lub masło klarowne do obsmażenia mięsa -
białe wino wytrawne lub półwytrawne - 100 ml
bulion warzywny domowy - 150-200 ml
przecier pomidorowy domowy - 2 łyżka
śmietana 18 % do zup i sosów - 2 łyżka
sól do smaku -
pieprz - 1-2 łyżeczka
czerwona papryka przyprawa - szczypta
seler korzeń - 1/2 szt.

Dodatkowe info:

Tak przygotowany gulasz można zabrać też w lunchboxie do pracy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z indyka pokroić w kostkę i obsmażyć na tłuszczu. Przełożyć do garnka. Pieczarki pokroić w ćwiartki lub ósemki (w zależności od wielkości pieczarek) i udusić na patelni po mięsie. Po odparowaniu przełożyć do mięsa.
Dodać pozostałe warzywa pokrojone w kostkę (lub paski) do garnka z mięsem i pieczarkami. Wlać wino, bulion i przecier pomidorowy. Gotować 30 minut. Na koniec dodać śmietanę (wymieszaną z powstałym sosem), doprawić. Podawać z kaszą jaglaną, ziemniakami lub domowym razowym chlebem oraz z ogórkiem kiszonym.