




Indyk w śmietanowym sosie miodowo-musztardowym

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

Składniki:

filet z indyka - 300 g
olej do smażenia - 1 łyżeczka
śmietanka 30% - 100 ml

musztarda francuska - 1 łyżka
miód naturalny - 1-2 łyżka
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z indyka pokroić w kostkę około 2-3 cm. W garnku z grubym dnem rozgrzać olej, wrzucić pokrojone mięso. Obsmażyć około 5 minut.

Śmietankę wymieszać z musztardą i miodem, wlać do garnka. Mieszając doprowadzić do wrzenia. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Gotować razem około 10 minut.

Podawać np. z ryżem i surówką z czerwonej kapusty lub miską zielonej sałaty.