Kamutowe wstążki Fabijańscy z indykiem i warzywami

Fabijańscy

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

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

6 porcji

Składniki:

- Makaron kamut jasny wstążka karbowana Fabijańscy - 1 opakowanie
- Filet z indyka - 250 g
- Kukurydza konserowana - pół szklanka
- Groszek zielony konserwowany - pół szklanka
- Fasola czerwona konserwowana - pół szklanka
- olej - trochę
- Fasola szparagowa mrożona - pół opakowanie
- Czerwona papryka - 1 szt.
- Cebula czerwona - 1 szt.
- Marchew - 2 szt.
- Białe wino półsłodkie lub półwytrawne - 0,5 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę kroimy w plasterki lub kostkę, razem z fasolką szparagową obgotowujemy około 15 min w osolonej wodzie. Na patelni rozgrzewamy olej, dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę oraz mięso, dusimy razem.

KROK 2: Do podduszonego mięsa dodajemy wszystkie warzywa, podlewamy białym winem i dusimy razem do częściowego odparowania sosu.
Gotujemy makaron według przepisu na opakowaniu, składniki potrawy mieszamy razem,

doprawiamy według własnego smaku
i podajemy.
SMACZNEGO :)