

Francuski letni garnek

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Znakomity pomysł na obiad.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag piersi indyczej -
- 3 marchewki średniej wielkości -
- 2 kolby kukurydzy cukrowej -
- szklanka łuskanego groszku -
- 25 dag fasolki szparagowej -
- poł peczka szparagów -
- 2 łyżki masła -
- szklanka smietanki -
- cukier, sól, pieprz -
- posiekana natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Mieso pokroić w drobne paski. Marchewkę pokroić w &szapalkę&, szparagi i fasolkę szparagową podzielić na kawałki długości 3-4 cm. Skropić ziarną kolb z kukurydzy. Tłuszcz rozgrzać, usmażyć na nim mięso, dodać rozdrobnione warzywa, groszek i kukurydzę, zalać śmietanką, posolic, doprawić pieprzem i cukrem do smaku. Dusić przez 30 minut pod przykryciem, aż potrawa będzie miękka.

