

Indyczka duszona

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Indyczka duszona w pomidorach i winie

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 30 PLN

Potrzebne składniki:

- indyczka - 800 g
- cebula - 3 szt.
- tłuszcz - 2 łyżka(i)
- małe pomidorki - 300 g
- sos chili - 0,5 łyżeczka(i)
- czerwone wytrawne wino - 0,5 szkl.
- gałka muszkatołowa - 1 szczypta(y)
- goździki - 4 szt.
- zielona pietruszka - 3 szczypta(y)
- sól, pieprz - do smaku

Przydatne akcesoria:

rondel

Etapy przyrządzania:

1. Mięso z indyczki umyć, pokrajać na małe kawałki, posolić, obsmażyć na złoty kolor na rozgrzanym tłuszczu, przełożyć do rondla, a na pozostałym tłuszczu usmażyć cebule. Pomidory sparzyć wrzątkiem, ściągnąć skórkę, pokrajać w ćwiartki, wrzucić do cebuli, wymieszać i przełożyć do rondla z indyczką. Dodać przyprawy, ostry sos, 3 szklanki wrzącej wody, dusić pod przykryciem na wolnym ogniu około 1 godz. Gdy mięso zmięknie, podlać winem i ponownie dusić.

Jak podawać?

przed podaniem posypać zieloną pietruszką - na półmisku.