

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 szparagow -
- 2 łyżki masła -
- szklanka smietanki -
- cukier,sól,pieprz -
- posiekana natka pietruszki -

Etapy przyrządzania:

1. Mieso pokroic w drobne paski. Marchewke pokroic w &szapalke&, szparagi i fasolke szparagowa podzieli na kawalki dlugosci 3-4 cm. Skropic ziarna kolb z kukurydzy. Tłuszcz rozgrzac, usmazyc na nim mieso, dodac rozdrobnione warzywa, groszek i kukurydze, zalac smietanka, poslic, doprawic pieprzem i cukrem do smaku. Dusic przez 30 minut pod przykryciem , az potrawa bedzie miękka.

