
Mięso na patyku - szybki obiad z indyka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2869 razy.

Piersi i udka indyka obsmazyc na goracej patelni na malej ilosci oleju. Gdy zrumienione, dodac 2 obrane ze skory, pokrojone na kawalki kwasne jablka. Posypac lyzka majeranku, troche soli i pieprzu, i te goraca patelnie zalac woda, okolo szklanki. Dusic pod przykryciem na malym ogniu 30 min. Podawac z ryzem lub ziemniakami. Druga wersja podobnie, ale zamiast jablek, swieze winogrona bez pestek. Majeranek jest konieczny, sprawia, ze owoce i mieso lacza sie we wspanialy smak. Owoce powoduja kruszenie miesa, wiec mieso duszone z owocami bedzie zawsze bardziej kruche. Moje dzieci, gdy byly male, nazywaly ten obiad "mieso na patyku", czyli udko, mowiac jasno.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)