

Gulasz z indyka na słodko

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

indyczek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z indyka - 200 g
- olej -
- czosnek - 1,5 łyżka(i)
- mrożona włoszczyzna - 25 g
- sól -
- zmielony biały pieprz -
- słodka papryka -
- poł stronka czerwonej papryki -
- poł straka zielonej papryki -
- sok ananasowy - 60 ml
- ananas z puszki - 70 g
- jogurt naturalny - 100 g
- pietruszka -
- cukier -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso myjemy, osuszamy, kroimy w kostkę równej wielkości. Olej rozgrzewamy, smażymy na nim kostki mięsa kilka minut na średnim ogniu. Mieszymy cały czas. Mięso zdejmujemy z patelni, zabezpieczamy przed wystygnięciem. Na ten sam tłuszcz przekładamy czosnek i włoszczyznę. Smażymy 5 minut na małym ogniu, przyprawiamy. Dodajemy sok z ananasa i pokrojoną w kostkę paprykę. Całość przykrywamy, dusimy 5-10 minut na średnim ogniu. Dodajemy mięso i kawałki ananasa. Dusimy kolejne 5 minut. Jogurt mieszamy z natką pietruszki, dodajemy do gulaszu. Przyprawiamy do smaku solą, cukrem i papryką. Mieszymy i już nie gotujemy. Podajemy gorące.