

## **DUSZONY INDYK Z GRUSZKAMI I IMBIREM**

### **Składniki na danie dla 4-6 osób za ok. 40 zł:**

400 g pokrojonych w kostkę piersi lub podudzi z indyka

olej do smażenia

2 pokrojone w kostkę cebule

500 ml śmietany 36 %

100 g młodej marchewki

3 obrane i pokrojone w cząstki gruszki

mały pęczek posiekanego lubczyku

sól, imbir, papryka słodka, biały pieprz mielony do smaku

### **Sposób przygotowania:**

Na rozgrzanym oleju obsmażyć mięso z cebulą, imbirem oraz papryką. Następnie wlać śmietanę, dusić około 10 minut i dodać marchewkę, gruszki oraz pozostałe przyprawy. Dusić kolejne 5 minut, a na końcu dodać posiekany lubczyk. Podawać z ryżem.