


Przepisy



Wstążki z indykiem w lazurowym sosie

 15 min + smażenie 20 min

 4 os.

 550 kcal/os.

 6,50 zł/os.

Lista zakupów

- filet z piersi indyka - 0,5 kg
- makaron wstążki - 1 opak.
- ser lazur błękitny - 200 g
- czarne oliwki - 100 g
- ser grana padano - 50 g
- śmietanka 30% - 250 ml
- świeża bazylia (garść)
- czosnek - 4 ząbki
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz do smaku

Krok 1.

Umyty i osuszony filet pokrój w kostkę i przesmaż na oliwie z oliwek przez ok. 3 minuty.



Krok 2.

Ser lazur pokrój w kostkę, oliwki w krążki, bazylię posiekaj, czosnek przeciśnij przez praskę. Wszystkie składniki wymieszaj i połącz z mięsem.



Krok 3.

W czasie gdy przesmażają się składniki do sosu, nastaw w garnku większą ilość wody i ugotuj makaron (wedle zaleceń na opakowaniu).



Krok 4.

Do mięsa dodaj śmietanę i gotuj na wolnym ogniu do zgęstnienia sosu. Gotowe danie posyp startym serem grana padano. Smacznego!

