

po 18. miesiącu

jak Indyk z czarną porzeczką

alergeny:
produkt zawiera mleko,
gluten i pszenicę

Składniki

- Pierś z indyka: 150 g
- Olej: 2 łyżki
- Sól
- Delikatny indyk Gerber: 1 słoiczek
- Masło: 1 łyżeczka
- Porzeczka czarna mrożona: 1 łyżka
- Drobnny makaron, ugotowany
- Brokuły sparzone do miękkości w lekko osolonej wodzie

Przybory kuchenne

- deska do krojenia, nóż, patelnia, talerz

Sposób przygotowania

- Pierś z indyka (najlepiej młodego) bez wierzchniej skórki kroimy w cienkie plasterki, posypujemy solą i smażymy na małej ilości oleju.
- Na patelnię po smażeniu (bez oleju po smażeniu) przekładamy Delikatnego indyka Gerber, doprawiamy do smaku i dodajemy miękkie masło oraz sparzone porzeczki mrożone.
- Usmażone kotleciki z indyka kroimy w paseczki i układamy na talerzu, polewamy sosem i podajemy z makaronem i brokułami.

