

Indykowy sos wspomagany fixem

Kremowy Sos Indykowy z Makaronem

Delikatne paseczki indyka w aksamitnym sosie śmietanowym to propozycja na szybki i sycący obiad. Soczyste mięso z piersi indyka, obsmażone na złocisto z cebulką, tworzy idealną bazę dla kremowego sosu wzbogaconego aromatem kopru. Całość podana z al dente ugotowanym makaronem stanowi pełnowartościowy posiłek, który zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Dla kogo?

Ten kremowy [sos](#) indykowy z makaronem to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, ale pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się również doskonale w menu rodzinnym – dzieci pokochają kremową konsystencję sosu, a dorośli docenią delikatny smak indyka wzbogacony aromatem kopru i cebuli.

Na jaką okazję?

Danie świetnie sprawdzi się jako codzienny obiad lub kolacja. Jest na tyle eleganckie, że możesz je również zaserwować podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi. W chłodniejsze dni będzie stanowić rozgrzewający i sycący posiłek, który doda energii na resztę dnia.

Czy wiesz o tym?

Fix do schabu a'la stroganoff doskonale sprawdza się jako baza do sosu z indykiem! To świetny sposób na wykorzystanie połowy opakowania fixu, gdy gotujesz dla dwóch osób. Z jednego opakowania możesz przygotować dwa zupełnie różne dania, co jest ekonomicznym i praktycznym rozwiązaniem dla małych gospodarstw domowych.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sos o ulubione dodatki – świetnie sprawdzają się pieczarki, papryka czy suszone pomidory. Zamiast kopru spróbuj dodać bazylię lub tymianek. Makaron możesz zastąpić kaszą lub ryżem, a dla bardziej wyrazistego smaku dodaj odrobinę białego wina podczas duszenia mięsa.