Wstążki z indykiem w lazurowym sosie

15 min + smażenie 20 min

4 os.

550 kcal/os.

6,50 zł/os.

Składniki

- 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

Sposób przygotowania

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

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

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

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