

INDYK W SOSIE MIODOWO - IMBIROWYM

Składniki:

- piersi z indyka
- 2-3 szalotki
- pędy bambusa
- 0,5 szklanki rosołu z kurczaka lub bulionu z kostki

Wykonanie:

Imbir ucieramy na tarce, czosnek wyciskamy, wszystko razem mieszamy. Wrzucamy do tej mieszanki mięso pokrojone w kostkę, zostawiamy na pół godziny. Po tym czasie odsączamy mięso (można obtoczyć je jeszcze w mące, ale nie jest to konieczne) i smażymy na złoty kolor. 2-3 pokrojone w paski szalotki obsmażam przez chwilę na oleju/oliwie, potem dorzucam pędy bambusa, wlewam marynatę, chwilę razem gotuję, potem wlewam pół szklanki rosołu z kurczaka (może być z kostki), jeśli potrzeba, to zagęszczam mąką ziemniaczaną, wrzucam mięso, i gotowe. Jeśli potrawa jest mało pikantna, dorzucam jeszcze świeżego imbiru.

Sos:

- 4 ząbki [czosnku](#)
- kawałek [świeżego imbiru](#)
- 3-4 łyżki miodu
- 3-4 łyżki sosu sojowego
- 3-4 łyżki sherry