



1

Булгур залейте водой в соотношении 1/2, доведите до кипения, посолите и варите на среднем огне 12-15 минут. Слейте воду, добавьте 1 ст. л. растительного масла, перемешайте.



2

Индейку нарежьте небольшим кубиком, лук и чеснок нарежьте мелким кубиком, морковь – ломтиками.



3

Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом.

Лисички отваривайте в кипящей подсоленной воде 8-10 минут.

Индейку обваляйте в муке, посолите. Обжаривайте на сильном огне 3-4 минуты, помешивая. Переложите на тарелку.



4

В сковороду добавьте немного растительного масла, переложите лук и чеснок. Обжаривайте 2-3 минуты. Добавьте лисички и тимьян. Обжаривайте на среднем огне 4-5 минут. Посолите и поперчите по вкусу. Верните в сковороду индейку, добавьте приправу примерба базилик, сметану и протушите еще 10 минут на малом огне. Посолите по вкусу.



5

Подавайте домашнее рагу из индейки и лисичек с булгуром.