



1  
Фасоль промойте и откиньте на дуршлаг. Лук-порей промойте и порежьте тонкими кольцами. Индейку порежьте небольшим кубиком. Чеснок мелко порубите.



2  
В сковороде разогрейте растительное масло и обжаривайте индейку до золотистой корочки по 2 минуты с каждой стороны. Приправьте солью и перцем по вкусу. Добавьте лук-порей, чеснок. Готовьте еще 2-3 минуты.



3  
Добавьте 80 мл воды и доведите до кипения. Затем в сковороду добавьте фасоль и горошек. Тушите еще 3 минуты.



4  
Мелко порубите зелень. Добавьте ее вместе со сметаной к индейке. Тушите еще 5-6 минут, приправьте солью и перцем по вкусу. Снимите с огня.



5  
Подавайте тушеную индейку к столу.