

Ćwiartki kurczaka w sosie śmietanowo - koperkowym.



Autor: **agnes72**

Przepisów: **700** Ocena: **4473**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1,5 kg ćwiartek z kurczaka,
- 1 łyżka przyprawy do mięsa,
- 0,5 łyżeczki papryki ostrej,
- 1 łyżeczka soli,
- 2 łyżki oleju,
- 0,5 łyżeczki przyprawy marynata do mięs i drobiu,
- 2 łyżki natki pietruszki,
- 3 szczypty suszonego kopru,
- 165 g śmietany 30 %,
- 1 łyżka mąki pszennej,
- 1 szklanka wody przegotowanej zimnej,
- szczypta Vegety lub ziarenek smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Do przygotowanego mięsa z ćwiartek czyli pokrojonego w części i oczyszczonego wsypać przyprawy wlać olej i dokładnie wymieszać. odstawić na dziesięć minut aby przyprawy wchłonęły się w mięso.



- 2 Przygotowane mięso w przyprawach przełożyć wraz z zawartością do wysokiej patelni, skórą w

stronę patelni i obsmażyć z obu stron na złoty kolor.



- 3 Jak już mamy ładnie podsmażone ćwiartki z kurczaka, wtedy wlać do nich szklankę wody, wsypać szczyptę swojskich suszonych warzyw, ziela angielskie ze cztery sztuki oraz liść laurowy i dusić pod przykryciem na średnim ogniu do ich miękkości. Pod koniec duszenia ćwiartek dodać natkę pietruszki i jeszcze chwilę poddusić pod przykryciem.



- 4 W czasie gdy ćwiartki jeszcze się duszą śmietanę rozrobić z mąką aby nie było grudek. Rozrobioną śmietanę wlać do duszących się ćwiartek, szybkim ruchem zamieszać i zagotować do powstania sosu, wyłączyć gaz i odstawić.



- 5) Gdy mamy już zdjęte ćwiartki z sosem z ognia wtedy dodać suszony koper i dokładnie zamieszać do połączenia się sosu z koperem.



- 6) Przygotowane ćwiartki w sosie podałam z ziemniakami polanymi sosem oraz mizeria z ogórków. Mięso wyszło bardzo smaczne soczyste i kruche. Taki obiad świetnie nadaje się dla rodziny jak również w moim przypadku dla przyjaciół którzy mnie odwiedzili.



Twoje notatki do przepisu: