

Duszone kurki z makaronem



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13964**

 5-6 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- ,świeże kurki (grzyby), 1 kg
- boczek wędzony nietłusty, 15-20 dkg
- cebula, 2
- marchewka, 2
- pietruszka zielona, mały pęczek
- zielony seler, 1 liść
- śmietana, 1 małe opakowanie
- mąka sól, pieprz ,magi, do smaku
- makaron np. świderki, 1 op

Sposób przygotowania:

- 1 ugotować makaron
- 2 do garnka włożyć pokrojona marchewkę ,wlać wodę i gotować
- 3 pokroić boczek i cebulę ,usmażyć,do tego dodać pokrojone grzyby i dusić razem około 5 min ,nie odparować soku z grzybów (sam smak grzybów)
- 4 wszystko przekładamy do garnka i dusić razem z marchewką
- 5 wrzucić ziele angielskie ,dwa liście laurowe trochę kucharka a także posiekany liść selera (jeśli ktoś lubi)
- 6 gotować 25 -30 minut
- 7 mąkę rozrobić z wodą dodać śmietanę i wlać do grzybów ,ma być dość gęste
- 8 doprawić do smaku pieprzem ,wlać magi,dodać posiekaną natkę pietruszki
- 9 całość wymieszać z makaronem i podawać
- 10 można też zapiec w piekarniku posypując tartym żółtym serem,ja tego nie robię ,zbyt kaloryczne

Twoje notatki do przepisu: