

Kurczak po Flamandzku



Autor: **Konto usunięte**
Przepisów: 2 Ocena: 125



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- udka z kurcząt, 6 szt
- olej do smażenia, 0,05 l.
- cebula, 2 szt.
- papryka św., 2 szt
- pieczarki, 0,20 kg
- czosnek, 2-3 ząbki
- sól, pieprz, estragon, bazylią, do smaku
- pomidory ""pelatti"", 1 puszka-ok.250 g.

Sposób przygotowania:

- 1 UDKA DZIELIMY NA POŁOWĘ. NACIERAMY PRZYPRAWAMI, ZMIELONYM CZOSNKIEM I ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI. W SZEROKIM RONDLU PODSMAŻAMY DOŚĆ GRUBO POKROJONE CEBULĘ, PAPRYKĘ I PIECZARKI. NASTĘPNIE DODAJEMY PRZYPRAWIONE UDKA - JESZCZE CHWILĘ SMAŻĄC PO CZYM WLEWAMY PELATTI. DUSIMY OK. 20 MIN. NAJLEPIEJ PODAWAC Z RYŻEM LUB NA MAKARONIE PENNE - SMACZNEGO.

Twoje notatki do przepisu: