

Kurczak w śmietanowym sosie



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13958**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- kurczak 1
- warzywa jak do rosółu: marchew, seler, por, cebula
- ziele angielskie kilka ziaren,
- liście laurowe 3-4
- mąka 2 łyżki
- śmietana 4 łyżki
- masło łyżka
- koper i szczypiorek

Sposób przygotowania:

- 1 kurczaka umyć, pokroić na cztery części i ugotować do miękkości razem z warzywami i przyprawami, ugotowanego kurczaka wyjąć, a wywar zostawić do zrobienia sosu
- 2 masło rozgrzać na patelni i lekko podsmażyć kurczaka i przełożyć do rondla, wlać trochę rosółu
- 3 mąkę dokładnie wymieszać z rosółem, dodać śmietane i jeszcze raz wymieszać i powoli wlewać do rondla z kurczakiem delikatnie mieszając. koper i szczypiorek pokroić i wrzucić do rondla z kurczakiem, chwilę pogotować na wolnym ogniu
- 4 taki kurczak doskonale smakuje z ziemniakami lub ryżem i mizeria ale ja wolę do tego kurczaka podać sałatę z truskawkami i sosem winegret

Twoje notatki do przepisu: