

# Kurczak w sosie porowym



Autor: **klaudia11098**  
Przepisów: **84** Ocena: **208**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- filet z kurczaka 2 szt.
- Por biała część 1 szt.
- śmietana 30 % 200 ml
- Tymianek 1 łyżeczka
- Masło
- Mąka ziemniaczana 1 łyżka
- Kostka rosołowa
- Sól
- Pieprz
- Olej roślinny

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy w kostkę, oprószamy solą i pieprzem, smażymy na oleju. Pora kroimy w cienkie półplasterki, dodajemy tymianek i szklimy na maśle około 15 minut. Dodajemy 100 ml wody, kostkę rosołową i mięso. Doprowadzamy do wrzenia.
- 2 Mąkę mieszamy ze śmietanką. Hartujemy odrobiną sosu, wlewamy do potrawy. Dokładnie mieszamy. Sos gotujemy 2-3 minuty na małym ogniu.

## Twoje notatki do przepisu: