

Kurczak w sosie porowym



Autor: **klaudia11098**
Przepisów: **96** Ocena: **271**



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 rosółowa
- 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 rosółową 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:

