

Kurki w śmietanie



Autor: **bajeczka79**
Przepisów: 5 Ocena: 108



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kurki, 20 dkg
- cebula, 1 średnia
- pęczek pietruszki
- śmietana, 2-3 łyżki
- sól pieprz kucharek, do smaku
- masło, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Kurki kroimy na dość spore kawałeczki (małe nawet w całości zostawiamy), wrzucamy na rozpuszczone masło i dusimy na wolnym ogniu. Cebule drobniutko w kosteczkę dołączamy do podduszonych kurek i przyprawiamy do smaku, dusimy ok. 15 min na wolnym ogniu pod przykryciem, od czasu do czasu mieszając. Podlewamy odrobiną wody (ok. poł. szklanki jeśli dodajemy sos do makaronu więcej) gdy danie zacznie delikatnie bulgotać sprawdzic czy nie potrzebuje doprawienia i dodac śmietanę (pamiętamy im więcej wody tym więcej śmietany) gotować na małym ogniu mieszając do momentu gdy sos zacznie gęstnieć. Wrzucamy posiekana drobniutko pietruszkę.

Twoje notatki do przepisu: