

# Polędwiczki w sosie kurkowym



Autor: **pelen\_brzuszek**  
Przepisów: **296** Ocena: **4969**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne



## Składniki:

- Kurki 250 g.
- Polędwiczka wieprzowa 300 g.
- Cebula 1 szt.
- Śmietanka słodka 50 ml.
- Mąka ziemniaczana 2 łyżki
- Masło klarowane 1 łyżka
- Masło 2 łyżki
- Woda wedle uznania
- Koperek 1 pęczek
- Sól
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Kurki dokładnie umyć i w razie potrzeby oczyścić. Pokroić wedle uznania. Polędwiczkę również umyć i osuszyć. Pokroić na plastry, doprawić solą i pieprzem, a następnie delikatnie rozbić. Cebulę obrać i bardzo drobno pokroić. Koperek umyć i drobno posiekać.

Na rozgrzanej patelni rozpuścić masło klarowane, podsmażyć na nim polędwiczkę wieprzową (ok. 2-3 minuty z każdej strony). Po usmażeniu przełożyć na ręcznik papierowy.

Na drugiej patelni rozpuścić masło, podsmażyć cebulkę, dodać kurki, zalać wodą, doprawić solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem przez ok. 10 min. co jakiś czas mieszając. Sos zagęścić słodką śmietaną wymieszaną z mąką i wodą. Do gotowego sosu dodać usmażone polędwiczki i posiekany koperek. Całość dusić pod przykryciem przez kilka minut.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: