

"Flaczki" z kurczaka



Autor: Kurka_domowa
Przepisów: 126 Ocena: 4859



> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- kurczak, 1 cały
- uduka z kurczaka, 4 szt.
- marchewka, 2-3 szt.
- pietruszka, 2-3 szt.
- seler, 1 mały albo pół dużego
- por, 1 nieduży
- cebula, 1 szt.
- Natka pietruszki, pęczek
- majeranek, sól, pieprz, imbir, gałka muszkatałowa, do smaku
- masło, 1,5 łyżki
- Mąka pszenna, 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Na początek gotujemy rosół - do dużego garnka wrzucamy kurczaka (wcześniej porcjujemy), uduka i pokrojoną włoszczyznę. Cebulę opiekamy na palniku gazowym i dorzucamy do rosółu. Czekamy, aż mięso będzie odchodziło od kości. Rosół odcedzamy, zachowujemy marchewkę, pietruszkę i oczywiście mięso.
- 2 Mięsko oddzielamy od kości, kroimy w kawałki, marchewkę i pietruszkę kroimy w kosteczkę. Wszystko wrzucamy do rosółu, doprawiamy do smaku (powinno być pikantnie - w końcu to "flaczki"). Na patelni roztapiamy masło, dodajemy mąkę i stale mieszając krótko smażyemy.
- 3 Gotową zasmażkę dodajemy do naszej zupki, zagotowujemy i na koniec posypujemy posiekaną natką. Danie jest gotowe do podania - mi najbardziej smakuje z pajdą świeżutkiego chleba.

Twoje notatki do przepisu: