

duszone kurki

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurki	1 kg
cebula	1 szt
masło	60 gram
mąka	1 łyżka
sól do smaku	
śmietana	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki myjemy dokładnie płuczemy i większe sztuki kroimy na pół, cebulę kroimy w kostkę i dusimy z masłem, dodajemy grzyby, dolewamy 1/4 litra wody i dusimy przez 30 min pod przykryciem, następnie posypujemy mąką doprawiamy do smaku solą. Można podprawić śmietaną i wymieszać z natką pietruszki.