

Kremowy sos z kurek



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	500 gramów
cebula	1 sztuka
masło klarowane	1 łyżka
mąka	1 łyżka
śmietana 18%	400 mililitrów
mleko 3,2%	250 mililitrów
lubczyk świeży	1 łyżka
tymianek świeży	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyszczamy, blanszujemy w osolonym wrzątku.

Cebulę siekamy, szklimy na rozgrzanym maśle, dodając kurki, oprószamy mąką. Przez moment smażymy, cały czas mieszając.

Mleko mieszamy ze śmietaną. Powoli wlewamy do grzybów razem z listkami tymianku i posiekanym lubczykiem.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.