

## kura duszona z warzywami

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kura</b>	150 g
<b>włoszczyzna</b>	50 g
<b>cebula</b>	20 g
<b>tłuszcz</b>	10 g
<b>sól</b>	

**Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczoną tuszkę, w całości lub podzieloną na części, posolić, natrzeć przyprawą do drobiu. Włoszczyznę oczyścić i pokroić. Cebulę pokroić w grube plastry, upiec. Na patelni rozgrzać tłuszcz i obsmażyć mięso. Ułożyć mięso w rondlu, na nim włoszczyznę i cebulę, podlać wodą i dusić pod przykryciem- dolewając wody w miarę potrzeby.