

## kura w sosie ziołowym

**AGATA1722**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>pierś kurczaka</b>	400 g
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>śmietana</b>	2 łyżki
<b>serek topiony</b>	
<b>żółtko jajek</b>	1
<b>bazylia</b>	
<b>tymianek</b>	
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pierś oczyścić, pokroić, ugotować. Z masła i mąki zrobić jasną zasmażkę, podlać rosółem z kury, zagotować, dodać śmietanę, zdjąć z ognia, podprawić sos żółtkiem, dodać serek topiony. Dodać zioła sól i pieprz.