

## Kurczak w sosie



**EMILIA22**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ćwiartka z kurczaka</b>	1 szt
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	do smaku
<b>Przyprawa do mięs Prymat</b>	do smaku
<b>marchewka</b>	2 szt
<b>natka pietruszki</b>	do smaku
<b>przyprawa w płynie</b>	kilka kropli
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 szt
<b>ziele angielskie</b>	3 kulki
<b>sól</b>	do smaku
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>śmietana 18 proc</b>	50 ml
<b>olej</b>	3-4 łyżki
<b>Pieprz czarny ziarnisty Prymat</b>	4 kulki
<b>kostka rosołowa</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wrzucić do garnka, zalać litrem wody, dodać pokrojoną w talarki marchewkę i wszystkie przyprawy. Gotować do chwili, aż mięso będzie miękkie. Mięso wyciągnąć z rosołu, posypać przyprawą do mięs i pieprzem czarnym, obtoczyć w bułce tartej i podsmażyć na patelni na rozgrzanym oleju. Podsmażone mięso wrzucić z powrotem do garnka i gotować. 50 ml śmietany rozrobić z łyżką mąki i dodać do rosołu. Chwilę podgotować.