

## kurczak w sosie prowansalskim



**JOLANTA\_P-S**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kurczak udko</b>	2 szt.
<b>przyprawa do potraw Kucharek</b>	4 łyżeczki
<b>przyprawa prowansalska</b>	1 op.
<b>śmietana słodka</b>	200 ml
<b>skrobia kukurydzina</b>	1 łyżka
<b>olej</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka podzielić na pół, każdy kawałek natrzeć przyprawą do dań Kucharek i usmażyć na 1 łyżce oleju dokładnie z każdej strony. Przyprawę wymieszać z 200 ml śmietany i uzupełnić 300 ml wodą, podlać kurczaka i dusić do miękkości pod przykryciem. 1 łyżkę skrobi wymieszać z małą ilością wody, dodać do kurczaka, dusić aż sos zgęstnieje.