

kurcze w sosie jajeczno śmietanowym

LIPKA02



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki	troche
jaja	2 szt
kurczę	1 szt
śmietana	1/2 szkl
masło	3 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawione kurczę pokroić na 4-6 kawałków, Włożyć do szybkowaru wraz z tłuszczem, posolić i popieprzyć. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otworzyć, wlać ubite ze śmietanką jaja i ogrzewać na bardzo małym ogniu bez przykrycia, nie dopuszczając do zawrzenia, aż sos zgęstnieje. Przed podaniem posypać natką pietruszki.