

## Śmietanowy sosik z kurkami



### AGINAA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kurki</b>	500 g
<b>kremówka</b>	400 ml
<b>cebula</b>	1
<b>masto</b>	3 łyżki
<b>pieprz</b>	
<b>sól</b>	
<b>ryż</b>	(kolorowy)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Na masełku podsmażamy pokrojoną w kostkę cebulkę. Dodajemy umyte kurki -małe w całości, a duże przekrojone na pół.
- KROK 2 Przykrywamy pokrywką i dusimy ok. 15 minut. Następnie przyprawiamy je pieprzem oraz solą.
- KROK 3 Zalewamy śmietanką i mieszamy, gotujemy jeszcze ok. 3 minut. Podajemy z ryżem 3 kolory.