

Sos kurkowy



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| cebula | 1 sztuka |
| czosnek | 3 ząbki |
| oliwa | 3-4 łyżki |
| kurki | 20 dkg |
| kremowy mix do sałatek zup | 180 gram |
| woda | 1,5 szklanki |
| pieprz do smaku | |
| mąka | 2 łyżki |
| sól do smaku | |
| kostka mięsna | 1 sztuka |
| przyprawa uniwersalna | wg uznania |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę pokroić w kostkę, usmażyć ją na oliwie razem z posiekanym czosnkiem.
- KROK 2 Do cebuli dodać oczyszczone, dowolnie pokrojone kurki (mogą być mrożone), usmażyć je. Oprószyć solą i pieprzem.
- KROK 3 Dodać kostkę mięsną i kremowy mix do sałatek, zup i sosów 12%, wymieszać.
- KROK 4 Mąkę dokładnie rozmieszać w zimnej wodzie. Wlać do sosu. Chwilę gotować, aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku przyprawą uniwersalną.