

Udka kurczaka w sosie pieczarkowym



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	3 szt
pieczarki	30 dag
cebula	1 szt
śmietana	0,5 szklanki
mąka	3 łyżki
margaryna	10 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka kurczaka oprószyć solą, pieprzem i zrumienić na patelni na margarynie. Przełożyć do rondelka, podlać odrobiną wody, przykryć przykrywką i dusić do miękkości. Na patelni zrumienić cebulkę, dodać posiekane pieczarki, dusić 10 minut. Śmietanę rozmieszać z mąką, dodać paprykę w proszku i połączyć z pieczarkami. Przyprawić solą i pieprzem.