

Kurczak po mojemu



JOLANKA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

przyprawy dowolna

cebula dowolna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydółka lub udko oczyścić. Najlepiej dzień wcześniej , włożyć do miski mięso, wsypywać - ja robię to \"na oko\" - przyprawę do kurczaka, paprykę ostrą , smakomyl, granulowany czosnek lub zmiążdżony i odrobinę oleju. Wszystko wymieszać aby mięso było dokładnie obtoczone w przyprawach . Następnie na patelnię wlać olej i wyłożyć mięso, podsmażyć z każdej strony na złoty kolor. Potem podlewać wodą, (bulionem raczej nie bo może być za słone) i dusić pod pokrywką do momentu gdy mięso będzie miękkie pod koniec dodać cebulę pokrojoną w drobną kosteczkę i jeszcze chwilę dusić. Powstały sos można 9 jeśli jest rzadki) zagęścić łyżeczką mąki i śmietany.