

Ragout drobiowe



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pieczarki	40 dag
cienka, nietłusta kiełbasa	10 dag
por duży /biała część/	1 szt
śmietana gęsta	1/2 szklanki
Musztarda stołowa Prymat	2 łyżeczki
mąka	1 łyżka
bulion drobiowy	0,5 szklanki
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	2 łyżki
olej	3 łyżki
masło	1 łyżka
natka	0,5 pęczka
indyk	40 dag
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę i pieczarki pokroić w plasterki. Grzyby odparować na suchej patelni, podsmażyć na maśle, przełożyć do rondla. Mięso pokroić na nieduże kawałki, oprószyć przyprawą do kurczaka i obsmażyć na oleju. Kiedy drób się zrumieni, dodać najpierw kiełbasę, po 2-3 minutach por i smażyć, mieszając, kilka minut. Następnie przełożyć do rondla z pieczarkami, wlać gorący bulion oraz mąkę rozproszoną odrobina zimnej wody, zagotować i dusić 5 minut. Na koniec zaprawić śmietaną /wymieszać z odrobina gorącego sosu/, zagotować, doprawić solą i pieprzem. Posypać natką. Podawać z ryżem, grzankami z bułki lub kromkami białego pieczywa. Dobra gorąca przekąska dla gości !

