

Kopytka z gulaszem z piersi kurczaka



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piers z kurczaka	40 dag
rosół drobiowy	1/2 litra
olej	3 łyżki
cebula	1 sztuka
ziemniaki gotowane	1 2 kg
mąka pszenna	15 dag
mąka ziemniaczana	2 łyżki
jajko	1 sztuka
sól do smaku	
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z wymienionych składników robimy kopytka. Piers kurczaka kroimy w kostkę oraz cebulę. Na rozgrzany olej wkładamy cebulę oraz piersi kurczaka. Smażymy ok. 5 minut. Podlewamy rosół drobiowym. Gotujemy do miękkości. Robimy zasmażkę, rozprowadzamy, doprawiamy do smaku. Można dodać śmietanę.