

Gotowany Kurczak z Sosem Koperkowym



MIMUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

rosół	2 szklanki
śmietana 30%	1/2 szklanki
olej słonecznikowy	3 łyżki
sok z cytryny	1 łyżka
cukier	2 łyżeczki
sól	1/2 łyżeczki
mąka	3 łyżki
masło	1 łyżka
koperek posiekany	4 łyżki
udka z kurczaka	2 (ugotowane)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku rozgrzać na małym ogniu oliwę z masłem, następnie wsypać koperek i wymieszać. wsypać mąkę i wymieszać. Następnie wlać śmietankę. Potem wlać chłodny rosół i mieszać tak długo aż sos zgęstnieje, dodać sok z cytryny, sól , cukier. Wrzucić mięso obrane z ugotowanych udek kurczaka. Wymieszać. Najlepiej smakuje z ryżem i surówką.