

kurki w śmietanie



JOLAJKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kabaczek	1/2 kg
cebula	1 szt
śmietana	3-4 łyżki
mąka	1 łyżka
tłuszcz do smażenia	
sól i pieprz	do smaku
natka pietruszki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki dokładnie myjemy , cebulę drobno kroimy i szklimy na tłuszczu. Dodajemy kurki , posypujemy solą i pieprzem i dusimy pod przykryciem na małym ogniu do miękkości,możemy dodać odrobinę wody. W szklance wymieszamy mąkę ze śmietaną i dodajemy do kurek, powstaje pyszny sosik, przed podaniem każda porcję posypujemy natką pietruszki