

Kurczak w pieczarkach z kluskami



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	3 sztuki
mleko	1/2 szklanki
mąka	wg uznania
sól	do smaku
pierś kurczaka	1 filet
marchew	1 sztuka
masło	2 łyżki
cebula	1/2 sztuki
śmietana	1-2 łyżki
pieprz	do smaku
pieczarki	10-15 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na kawałki. Obsmażyć na oleju. Marchew obrać, umyć i zetrzeć na tarce. Pieczarki umyć. Na patelni rozgrzać masło, dodać pieczarki i drobno pokrojoną cebulę dodać marchew i chwilę smażyć. Podlać wodą, dodać mięso. Oprószyć solą i pieprzem. Dusić ok 15 minut. Oprószyć mąką i dobrze wymieszać. Dodać śmietanę i doprawić do smaku. Z jajek, mleka i mąki zarobić gęste ciasto. Dodać szczyptę soli. Ciasto nabierać łyżką maczaną w gorącej wodzie i kłaść na osolony wrzątek. Gdy kluski wypłyną wyjmować łyżką cedzakową. Podawać z przygotowanym sosem.