

Kurki po myśliwsku



MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki	60 dkg
boczek wędzony	15 dkg
cebula	1 szt
wino białe	kieliszek
śmietana kremowa	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
koperek	do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, opłukać, większe przekroić na pół, boczek pokroić w małe plasterki i podsmażyć, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zeszklić ją, dodać grzyby, oprószyć lekko mąką, podlać winem i smażyć na małym ogniu przez 30 minut, po zdjęciu z ognia przyprawić śmietanką i posypać koperkiem.