

„Duszonka\" z pieczonego kurczaka :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

**mięso obrane z ćwiartki pieczonego kurczaka m2 łyżki
masła, 1/2 szklanki wody**

2 czubate łyżki kwaśnej śmietany

Sos pieczeniowy ciemny

papryka

1 szt. (pokrojona w
kostkę)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozpuścić w garnuszku masło. Wlać wodę i zagotować. Wsypać „Sos mięsny „ i zamieszać. Włożyć mięso i gotować na małym gazie 5 minut. Zaprawić śmietaną rozrobioną wg niewielkiej ilości sosu. Podawać jak gulasz z ziemniakami, kaszą, makaronem, kluseczkami - posypane zieleniną i czymś kolorowym.

Podpowiadam - ostatnio odkryłam w Netto tacki z Gyrosem z kurczaka. Kosztuje to ok 4-5 zł za 30 dag czystego mięsa. Zupełnie przyzwoite smakowo. Można wykorzystywać na różne sposoby. Chyba będzie to dyżurny zapas w mojej zamrażarce. Jak będę potrzebować to wyciągnę garść i dodam np. do sałatki (zrobię pastę czy taką „duszonkę“).