Kurze udka duszone w śmietanie

JOANNA137

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurze udko	4 sztuki
cebula	2 sztuki
śmietana UHT 36-procentowa	1 szklanka
mąka	1 łyżeczka
masło	2 łyżki
rosół z kury Kucharek	1 kostka
sok z cytryny	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	- -
natka pietruszki	1 łyżeczka
przyprawa do potraw	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, natrzeć przyprawą KUCHAREK i imbirem. Obsmażyć na maśle i przełożyć do garnka. Cebulę obrać, pokroić, zrumienić na tłuszczu po obsmażeniu kurczaka i włożyć do garnka z mięsem. Przygotować rosół, wlać do mięsa i dusić 35 min. na małym ogniu. Pod koniec duszenia, gdy sos znacznie odparuje wlać śmietanę wymieszaną z mąką i gotować jeszcze 3 min. stale mieszając. Przed podaniem posypać natką.