

Kurczę po myśliwsku



MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1,5 kg
cebula biała	1
pieczarki	15 dkg
masło	10 dkg
bulion	150 ml
wino	200 ml
mąka	5 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawioną tuszkę podzielić na 6 części, nasolić, obsmażyć z drobno posiekaną cebulką, oprószyć mąką, podlać winem wymieszanym z rosółem i dusić 30 minut na małym ogniu. Oczyszczone pieczarki pokroić w talarki, usmażyć na pozostałym tłuszczu i przed podaniem dodać do kurczaka. Podawać z frytkami.