Kurki duszone w sosie koperkowy

MARGETACH

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kurek	0,5 l
koper, szczypiorczosnek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dowolną ilość kurek (przynajmniej ok. pół litra) dobrze oczyszczonych

i opłukanych pokroić na części . Dusić na małym ogniu na oleju z dodatkiem

2 łyżek wody (uwaga nie można ich zbyt mocno podsmażyć bo stwardnieją),

po pewnym czasie dodać pokrojoną w kostkę cebulkę i krótko dusić .

Następnie dodać drobno posiekany pęczek koperku i szczypior oraz

posiekany czosnek (2 ząbki) , oprószyć 2 łyżkami mąki przyprawić solą,

pieprzem, papryką słodką, dolać odpowiednią ilość wody .

Sos powinien być dość gęsty . Gotować 3-5 minut.

Podawać z ziemniakami, kaszą lub z pieczywem .

Mając inne świeże grzyby (oczywiście jadalne hi, hi np. borowiki , kozaki, podgrzybki)

możemy z nich zrobić podobny sos , wcześniej je odgotowując co najmniej w dwóch wodach ,

łącznie ok. godziny.

Następnie postępować jak wyżej .

By grzyby nie czarniały (kozaki , zajączki – podgrzybki) w czasie gotowania

do pierwszej wody należy dodać łyżkę octu.