

SOS z kurczakiem



1J1O1L1A1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udka kurczaka	4 szt
cebula	1 szt
margaryna do smażenia	1/5 kostka
natka pietruszki	1/4 pęczek
szczypiorek	1/4 pęczek
mąka pszenna	3 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni z rozpuszczoną margaryną podsmażamy udka kurczaka z obu stron na rumiano. w połowie smażenia dodajemy pokrojona drobno cebulę. Pod koniec posypujemy mąką i podsmażamy tak by mąka się przyrumieniła lekko. Wlewamy przegotowanej wody tyle, aby powstała zawieszista konsystencja sosu. Całość "gotujemy" ok 10 minut, pod koniec wsypując posiekana zieleninę i przyprawy.

Taki sos i przyrządzone w nim mięso nadaje się bardzo dobrze do polania ziemniaków, jak i makaronu czy kasz.

Smacznego