

SKRZYDEŁKA Z PIECZARKAMI



OLKAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	1 kg
śmietana 12%	4 łyżki
pieczarki	200 gram
masło	4 łyżki
cebula	2 sztuki
oliwa	3 łyżki
sól	1/2 łyżeczki
cytryna	1/2 sztuki
woda	1 szklanka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/8 łyżeczki
wino czerwone	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka posypać pieprzem i solą, po czym obsmażyć na oliwie.

Po obsmażeniu skrzydełka przełożyć do garnka. Na patelni, na której uprzednio obsmażono skrzydełka usmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, a następnie pieczarki. Na koniec dodać sok z cytryny i śmietanę.

Do skrzydełek dodać masło, wodę, po czym dusić przez 30 minut, w międzyczasie podlewać je kieliszkiem wina.

Skrzydełka ułożyć na talerzu, a następnie przykryć pieczarkami.