

Potrawka z kurczaka



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Podudzie z kurczaka	1 kg
cebula	
czosnek	1 ząbek
włoszczyzna	
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
ziele angielskie	1 ziarenko
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	do smaku
sól, pieprz	do smaku
sos sojowy	do smaku
mąka	1 łyżka
ziemniaczki	do obiadu
buraczki	do obiadu
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka myjemy, wrzucamy do garnka razem z włoszczyzną , dodajemy vegetę. Gotujemy do miękkości warzyw. Udka wyjmujemy, obieramy dokładnie mięso, wrzucamy na patelnię, dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę, wyciśnięty czosnek, przyprawiamy solą , pieprzem papryką, przyprawą do kurczaka, polewamy łyżką sosu sojowego i smażymy. Jak mięso i cebulka zaczną się przypiekać, zalewamy 2 szklankami wody, dodajemy ziele angielskie, gotujemy 5-10 minut. Mąkę mieszamy z połową szkl wody zalewamy sos, energicznie mieszając. I gotowe!!!!!! Ja uwielbiam takie sosiki z ziemniaczkami i buraczkami :) SMACZNEGO!!!!!!