

potrawka z kurczaka



PAWEŁ/SNIEGU21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak (około 1kg)
duża marchewka, pietruszka
1/2 selera
cebula biała
3 łyżki masła
3 łyżki mąki pszennej
żółtko jajek
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, pietruszkę i seler obierz. kurczaka umyj podziel na porcje, zalej 1,5 l osolonej wody, włóż warzywa, ugotuj do miękkości. Oddziel mięso od kości, pokrój na kawałki, marchew w plastry, można również pietruszkę i seler dodać. Mięso i warzywa odłóż na oddzielny talerzyk. Przygotuj sos potrawkowy: na patelni stop 2 łyżki masła, wsyp mąkę, zrób zasmażkę, wlej 1/3 szklanki rosołu, rozprowadź mieszając energicznie, by nie porobiły się grudki. Zagotuj, podpraw żółtkiem, dodaj resztę surowego masła. Sos przelej do reszty rosołu, wymieszaj i jeszcze raz zagotuj, dodaj pokrojonego kurczaka i warzywa, przypraw zieloną pietruszką lub koperkiem, a także solą i pieprzem do smaku.