

porcje kurczaka w marchewce



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

porcje kurczaka	1 kg
marchew	2-3 sztuki
kostka rosółowa	1 kostka
śmietana	kilka łyżek
Przyprawa do kurczaka ziołowa Prymat	kilka łyżek
cebula biała	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Porcje płuczemy, osuszamy i nacieramy przyprawą. Obsmazamy na patelni z każdej strony i wlewamy szklankę wody z rozpuszczoną w niej kostką rosółową. Przykrywamy i dusimy. Dodajemy obraną i umytą, pokrojoną na skośne plasterki marchewkę i pokrojoną w piórka cebulę. Dusimy do miękkości, podlewamy wodą gdy sosik odparuje. Na koniec wlewamy śmietanę i chwilę jeszcze dusimy.