

Kurki duszone w winie



RAFAŁ22



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kurki	30 dkg
Makaron razowy	300 gramów
białe wino	1 kieliszek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurki oczyścić, większe egzemplarze pokroić. Dusić pod przykryciem na małym ogniu na maśle przez pięć minut. Dodać wino, sól, pieprz i dusić kolejne pięć minut. Makaron ugotować al dente. Odsączyć. Kurki wymieszać z makaronem.