

Sos mięsny z kurczaka



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1/4 szt
mąka	1 łyżka
tłuszcz	1 łyżka
cebula	1 szt
czosnek ząbki	2 szt
pieczarki	2 szt
sól	do smaku
papryka mielona	do smaku
natka z pietruszki	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso oddzielić od kości a następnie pokroić w drobna kostkę. Oprószyć solą i mąką, włożyć na rozgrzany tłuszcz, obrumienić. Dodać drobno pokrojony czosnek, cebulę i pieczarki, podlać wodą, wsypać sól i paprykę do smaku. Pod przykryciem na małym ogniu dusić mięso aż stanie się miękkie. Gotowy sos posypać natką z pietruszki. Podawać np do makaronu.