

Udka duszone Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka	5 sztuk
pieczarki	200 g
cebula biała	1 sztuka
czosnek	6 ząbków
Przyprawa do drobiu po myśliwsku Prymat	1 łyżka
olej do smażenia	
mąka pszenna-do zagęszczenia sosu	2 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte udka osuszyć i obsmażyć na gorącym oleju. Dodać pokrojone pieczarki, posiekaną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, przyprawę do kurczaka, paprykę ostrą, słodką i jeszcze chwilę przesmażyć. Udka podlać wodą i dusić do miękkości. Miękkie udka wyjąć i przykryć folią aluminiową, żeby nie wystygły. Mąkę rozprowadzić wodą, wlać do sosu, mieszając i chwilę gotować. Smacznego!