

Filety duszone ze śliwkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki suszone	4 szt
piersi z kurczaka	4 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
wino	1 kieliszek
cebula	2 szt
olej	
mąka ziemniaczana	1-2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety natrzeć ziołami, usmażyć.
Podsmażyć pokrojoną cebulę i śliwki.
Dodać bulion i mąkę, wymieszać, dusić.
Mięso polać winem i podawać z sosem.