

Poładwiczki w sosie kurkowym



BOGUSIA 82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

poładwiczki wieprzowe	sztuka
kurki	200 gram
cebula	1 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
ziele angielskie	2 sztuki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
mąka pszenna	2 łyżki
śmietana 18 proc	3-4 łyżki
masło	2 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Poładwiczkę kroimy w plastry, oprószamy pieprzem kolorowym, obsmażamy na rozgrzanym oleju na rumiany kolor. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, kurki oczyszczamy, myjemy i kroimy na mniejsze kawałki. W rondlu roztapiamy masło, dodajemy cebulę oraz kurki, podsmażamy do momentu aż woda odparuje, dodajemy podsmażone poładwiczki, ziarna ziela angielskiego oraz listki laurowe. Wlewamy wodę w takiej ilości żeby tylko przykryła mięso, dusimy na małym ogniu do miękkości mięsa. Sos zagęszczamy mąką rozrobioną w niewielkiej ilości zimnej wody, zdejmujemy z ognia i dodajemy śmietanę. Doprawiamy do smaku solą, podajemy z kluskami śląskimi lub kopytkami.