

Duszony kurczak w sosie śmietanowym



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	2 sztuki
olej	
masło	
kminek	
cebula	
sól	
pieprz	
mąka	1 łyżka
śmietana	4 łyżki
warzywa suszone	1 łyżka
bulion warzywny	2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fileta kroimy na niewielkie kawałki, cebulę w pół talarki i podsmażamy na oleju, podlewamy bulionem i dusimy. Doprawiamy do smaku i zaprawiamy mąką i śmietaną. Podajemy z ziemniaczkami lub do ryżu.