

biała kiełbasa duszona z urkami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

biała kiełbasa	400 gram
kurki	300 gram
bulion	200 mililitrów
śmietana	200 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą kiełbasę kroimy w niewielki kawałki i podsmażamy na rozgrzanym oleju, dodajemy kurki , zalewamy bulionem , dusimy 20 minut dodajemy śmietanę przyprawiamy ,dusimy jeszcze 10 minut podajemy z chlebem lub ziemniakami.