Kurka z charakterem

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

skrzydełka kurczaka	2-3
dkg świeżych kurek	30
średnie ziemnaki	3
szklanki warzyw pokrojonych w drobną kosteczkę (marchewka, korzeń pietruszki i selera)	1/2
cebula	1
strączka chili	1/2
łyżka słodkiej, mielonej papryki	1
łyżeczka masła	1
szklanki śmietany 18%	1/2
łyżeczka mąki pszennej	1
łyżki siekanego koperku	1-2
Liść laurowy suszony Prymat	1
ziarenka ziela angielskiego	2
sól	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Skrzydełka umyć, zalać zimną wodą, ugotować do miękkości, wyjąć z wywaru i oddzielić mięso od kości. Do wywaru wrzucić pokrojone ziemniaki, gotować aż zmiękną. Na patelni rozpuścić masło, zeszklić pokrojoną w cienkie krążki cebulę z dodatkiem posiekanego chili, dodać posiekane warzywa i kurki, dusić 10 min. pod przykryciem. Następnie posypać sproszkowaną papryką, rozmieszać dokładnie, przełożyć całość do ziemniaków, gotować 5 min.. Śmietanę rozmieszać z mąką, zahartować odrobiną gorącego wywaru, wlać do zupy, zagotować, doprawić solą, dosypać mięsko ze skrzydełek i koperek.