

## Sos z kurek do schabowych



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kurki</b>	15 dkg
<b>pomidor</b>	1 sztuka
<b>bulion drobiowy</b>	1/2 szklanki
<b>masto</b>	3 łyżki
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>oliwa</b>	3 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>bazylia świeża</b>	1 łyżka
<b>wino białe wytrawne</b>	5 łyżek

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na rozgrzanej oliwie połączonej z 2 łyżkami masła podsmażyć rozdrobniony czosnek, umyte i sparzone posolonym wrzątkiem kurki, obrany i pokrojony w kostkę pomidor. Zalać winem oraz bulionem, dusić 3-4 minuty. Dodać pozostałe masło i bazylię, doprawić solą i pieprzem. Usmażone kotlety polać sosem.