

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kurki duszone z boczkiem

ilość porcji **6** czas **30 minut** trudność **łatwe** koszt **tanio**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	kurek	
3	szt	cebula	
2.5	łyżki	tłuszczu	
15	dkg	boczek wędzony	
0.5	łyżki	mąka pszenna	
1	szt	czosnek	
3	łyżki	posiekanej naci pietruszki.	
		sól, pieprz	

Przepis Kurki oczyścić dokładnie z pozostałości ziemi i piasku, przyciąć trzony, a następnie umyć, zmieniając kilkakrotnie wodę, osączyć i ułożyć cienką warstwą na sicie lub ściereczce, żeby obeschły. Cebulę obrać, opłukać, drobno posiekać, posolić, włożyć na patelnię z rozgrzanym tłuszczem i stale mieszając lekko podrumieniść. Dodać drobno pokrajane grzyby oraz pokrajany w cienkie paski boczek. Dusić na wolnym ogniu pod przykryciem, mieszając od czasu do czasu i uważając, aby się nie przypaliły najbezpieczniej ustawić rondel na płytce ochronnej. Gdy grzyby zmiękną, przyprawić do smaku solą i pieprzem, dodać drobno posiekany czosnek i wymieszać z nacią pietruszki. Podawać z dodatkiem jaj sadzonych, ziemniaków i surówek. Jest to doskonałe danie na obiad lub kolację. Składniki

1 kg kurek, 3 cebule, 2.5 łyżki tłuszczu, 15 dkg boczku wędzonego, 0.5 łyżki mąki, sól, pieprz, 1 ząbek czosnku, 3 łyżki posiekanej naci pietruszki.