

www.SztukaKulinarna.pl

Kurki duszone

ilość porcji **10** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	kurek	
1	szt	cebula	
100	gram	masło	
125	ml	rosołu lub wody	
125	ml	śmietana	
2	łyżki	koper	
		sól, pieprz.	

Przepis Grzyby oczyścić, dokładnie wypłukać, zmieniając kilkakrotnie wodę. Wrzucić do dużej ilości wrzącej wody i gotować przez 7 min. od momentu zagotowania. Odcedzić. Małe kurki przekroić, na pół, a większe na 4 części. Cebulę obrać, umyć i drobno posiekać. W dużym garnku rozgrzać masło, włożyć grzyby i smażyć przez 10 min. Dodać posiekaną cebulę, koperek, sól i pieprz. Wlać rosół lub wodę i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 20 min. Doprawić śmietaną i gotować tak długo, aż powstanie gęsty sos. Kurki podawać gorące z kartoflami puree. Składniki

1 kg kurek, 1 cebula, 100 g masła, 125 ml rosołu lub wody, 125 ml śmietany, 2 łyżki koperku drobno pokrojonego, sól, pieprz.