

www.SztukaKulinarna.pl

Kurki na boczku wędzonym

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

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	kurek	
30	dkg	boczek wędzony	
		kminek, pieprz, sól.	

Przepis Boczek pokroić w kostkę, smażyć. Kiedy wytopi się dostatecznie dużo tłuszczu dodać pokrojone kurki. doprawić kminkiem. Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Po 15 min. zdjąć przykrycie w celu odparowania nadmiaru wody, która wydziela się ze świeżych grzybów. Kiedy potrawa będzie odwodniona (ale nie przypalona) dodać do smaku soli i pieprzu. Podawać z chlebem. Do przygotowania tego typu potrawy nadają się wszelkie grzyby blaszkowe (oczywiście jadalne), a m.in. gąski, gołąbki, opieńki itp. Składniki

1 kg kurek, 30 dkg boczku wędzonego, kminek, pieprz, sól.