

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kurki po gospodarsku

ilość porcji **8** czas **1 godzina 40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	kurek	80 dkg kurek
15	dkg	boczek wędzony	15 dkg wędzonego boczku
1	szt	cebula	
1	łyżki	masło	
1	łyżki	mąka pszenna	
50	ml	wino białe wytrawne	
2	łyżki	śmietana	
		nać pietruszki, ,sól i pieprz do smaku.	

Przepis Grzyby oczyścić, opłukać. W rondlu zrumienić na tłuszczu drobno pokrojoną cebulę i pokrojony w kostkę boczek, chwilę podsmażyć i dodać obtoczone w mące grzyby. Po chwili podlać winem, dusić ok. 90 min. pod przykryciem na małym ogniu, podlewać w miarę potrzeby niewielką ilością wody. Po zdjęciu z ognia podprawić śmietanką i posypać nacią pietruszki. Podawać jako samodzielne danie z pieczywem lub ziemniakami puree. Składniki

80 dkg kurek, 15 dkg wędzonego boczku, duża cebula, łyżka masła lub margaryny, łyżka mąki, 50 g białego wina, 2 łyżki śmietanki kremowej, nać pietruszki, sól i pieprz do smaku.