

www.SztukaKulinarna.pl

Kurki po sabaudzku

ilość porcji **10** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	kurek	
15	dkg	boczek wędzony	
1	łyżki	masło	
2	szt	cebula	
0.75	szklanka	śmietana	
15	dkg	ser żółty	
		posiekana nać pietruszki	
		sól, pieprz do smaku.	
		olej do smażenia	

Przepis Grzyby oczyścić, opłukać pod bieżącą wodą (nie moczyć), osuszyć, przekrajać na połówki. W rondlu przesmażyć na oleju pokrojony w dużą kostkę boczek, dodać kurki i smażyć 10 min. Cebulę drobno posiekać, dodać do grzybów i dusić 15 min. na małym ogniu pod przykryciem, dodając nać pietruszki. W małym rondelku rozgrzać masło, dodać utarty ser i śmietanę. Mieszając, trzymać na małym ogniu tak długo, aż powstanie gęsty sos. Sosem zalać grzyby i podawać bardzo gorące z ziemniakami. Składniki

1 kg świeżych grzybów, 15 dkg wędzonego boczku, olej, 2 cebule, 1 łyżka masła, 0.75 szkl. śmietany, 15 dkg twardego sera, posiekana nać pietruszki, sól, pieprz do smaku.