

www.SztukaKulinarna.pl

Kurki w śmietanie

ilość porcji **8** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	kurek	
4	łyżki	masło	
1	szklanka	śmietana	
1	łyżki	koper	
		sól, pieprz	

Przepis Grzyby oczyścić, umyć, większe pokroić. Tłuszcz rozgrzać, włożyć grzyby. Gdy puszcza sok, przykryć. Dusić 30 min., od czasu do czasu mieszając. Wlać śmietanę, wymieszać, przyprawić solą i pieprzem, wsypać koperek. Dusić jeszcze ok. 5 min.

Składniki

1 kg kurek, 4 łyżki masła, sól, pieprz, 1 szkl. śmietany, 1 łyżka posiekanego koperku.