

www.SztukaKulinarna.pl

Kurki z koperkiem

ilość porcji **6** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	kurek	
1	szt	cebula	
10	dkg	masło	
0.5	szklanka	rosołu	
0.5	szklanka	śmietana	
2	łyżki	koper	
		sól, pieprz.	

Przepis Kurki przebrać, umyć, odciąć trzony, duże przekroić. Cebulę drobno posiekać. W garnku rozgrzać masło, włożyć grzyby i smażyć 10 min. Dodać cebulę, drobno pokrojony koperk, sól, pieprz. Wlać rosół, dusić pod przykryciem 20 - 30 min. Doprawić śmietaną i gotować aż powstanie gęsty sos. Składniki

1 kg kurek, 1 duża cebula, 10 dkg masła, 0.5 szkl. rosołu, 0.5 szkl. śmietany, 2 łyżki koperku, sól, pieprz.