

## www.SztukaKulinarna.pl

### Kurki z sosem serowym

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

#### Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
80	dkg	kurek	
15	dkg	boczek wędzony	
15	dkg	ser żółty	
0.75	szklanka	śmietana	
20	dkg	cebula	
2	łyżki	olej roślinny	
1	łyżki	masło	
2	łyżki	natki pietruszki	
		sól, pieprz	

Przepis Grzyby oczyścić, umyć i osączyć. Ser zetrzeć na tarce do jarzyn. Boczek pokroić w dużą kostkę. Cebule obrać, opłukać i drobno posiekać. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć na nim boczek z cebulą, a następnie dodać grzyby i smażyć 10 min. Grzyby posolić, popieprzyć, dodać natkę i smażyć następne 5 min. Na drugiej patelni rozgrzać masło, dodać śmietankę i ser. Gotować, mieszając, aż sos zrobi się gęsty. Sos wymieszać z grzybami lub połączyć na talerzu. Podawać z ziemniakami purée.

Składniki

80 dkg kurek, 15 dkg wędzonego boczku, 15 dkg żółtego sera (edamski, gouda), 0.75 szkl. śmietanki 18%, 2 cebule (20 dkg), 2 łyżki oleju, 1 łyżka masła, 2 łyżki natki pietruszki, sól, pieprz