

www.SztukaKulinarna.pl

Kurki

ilość porcji **8** czas **20 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	pieprz	
2	dkg	masło	2 dk
2	dkg	cebula	
15	dkg	śmietana	
2	dkg	mąka pszenna	
		sól, pieprz.	

Przepis Kurki oczyścić z piasku i igieł, opłukać wielokrotnie, pokrajać. Cebulę drobno pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem. Do tłuszczu dodać pokrajane kurki, wymieszać, dodać trochę wrzącej wody, powoli zagotować. Rozmieszać mąkę ze śmietaną, podprawić grzyby, zagotować, dodać sól i pieprz do smaku. Zaraz podawać. Kurki gotować bardzo krótko, gdyż twardnieją. Podawać w okrągłej salaterce. Składniki

1 kg kurek (pieprzników), 2 dkg masła lub margaryny, 2 dkg cebuli, 15 - 20 dkg śmietany, 2 dkg mąki, sól, pieprz.