

---

# Kurki

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1314 razy.

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

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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD