
Kurcze duszone w śmietanie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2605 razy.

70 dag kurczaka,

sól,

łyżka mąki,

2 łyżki tłuszczu,

zielenina,

szklanka śmietany

Oprawione kurcze pokroić na ć wiartki. Mięso posolić , oprószyć mąką i pieprzem (ewentualnie). Na rozgrzanym w naczyniu tłuszczu obrumienić porcje kurczaka, zalać niewielką ilością wody. W czasie duszenia (30 min) na małym ogniu nie dolewać wody, 5 min przed końcem duszenia wlać śmietanę i jeszcze poddusić . Przed samym podaniem wsypać drobno pokrojoną zieleninę. Podawać z ryżem na sypko lub z makaronem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

mniam mniam

Nadestaf(a):anna <annatobolik@web.de> 2006-03-05 14:03:50

Zrobilam i przekonalam sie ze to jest naprawde przepyszne!!!

Nadestaf(a):Caro <ssscarop@op.pl> 2006-03-05 14:03:55