

---

# Kurki duszone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3215 razy.

1 kg kurek,

1 cebula,

100 g masła,

125 ml rosółu lub wody,

125 ml śmietany,

2 łyżki kaperku drobno pokrojonego

sól, pieprz

Grzyby oczyścić , dokładnie wypłukać , zmieniając kilkakrotnie wodę. Wrzucić do dużej ilości wrzącej wody i gotować przez 7 minut od momentu zagotowania. Odcedzić . Małe kurki przekroić , na pół, a większe na 4 części. Cebulę obrać , umyć i drobno posiekać . W dużym garnku rozgrzać masło, włożyć grzyby i smażyć przez 10 minut. Dodać posiekaną cebulę, koperek, sól i pieprz. Wlać rosół lub wodę i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 20 minut. Doprawić śmietaną i gotować tak długo, aż powstanie gęsty sos. Kurki podawać gorące z kartoflami puree.