Potrawka z kurczaka

Lekkostrawna i pyszna zarówno z ziemniakami, jak i makaronem i ryżem. Przy tym prosta w przygotowaniu, nie wymaga długich godzin w kuchni, ani szczególnych umiejętności. A co najważniejsze: smakowała wszystkim.

Składniki:

- 4 udka z kurczaka
- 2 średnie cebule
- 2 łyżki masła
- włoszczyzna (por, seler z liśćmi, pietruszka, 4-5 marchewek)
- 3/4 szklanki śmietany 12%
- sól, pieprz, ewentualnie przyprawa uniwersalna

Wykonanie:

1. Udka myjemy, zalewamy wrzątkiem i wstawiamy na mały gaz.

2. Warzywa obieramy, myjemy, dodajemy do wywaru z kurczakiem. Lekko doprawiamy.

3. Cebule siekamy w kostkę. W garnku rozpuszczamy dwie łyżki masła i wrzucamy na nie cebulę. Szkliwimy ją na małym ogniu. Wlewamy śmietanę i chwilkę dusimy.

4. Miękką włoszczyznę wyjmujemy z rosołu i siekamy na drobno. Ja swoją pogniotłam widelcem (seler, kawałek pora, marchew i pietruszkę). Wszystko dodajemy do cebuli, mieszamy.

5. Miękkie mięso obieramy z kości, kroimy na kawałki i dorzucamy do warzyw.

6. Wlewamy półtorej szklanki rosołu, mieszamy, doprawiamy do smaku i dusimy chwilę na małym ogniu.