

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. Szklujemy ją na małym ogniu. Wlewamy śmietanę i chwilę dusimy.

4. Miękką włoszczyznę wyjmujemy z rosółu i siekamy na drobno. Ja swoją pogmiotłam 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 rosółu, mieszamy, doprawiamy do smaku i dusimy chwilę na małym ogniu.