





Potrawka z kurczaka ze szczawiam

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

filet z kurczaka - 80 dag
mąka - 1 łyżka
masło - 3 łyżka
bulion lub woda - 1 szklanka

kwaśna śmietana - 1 szklanka
cząber - 1 łyżka
szczaw - 20 dag
sok z cytryny, sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso pokrojone w sporą kostkę solimy, pieprzymy, obtaczamy w mące i obsmażamy na maśle. Wlewamy bulion, śmietanę, mieszamy. Wsypujemy cząber. Dusimy pod przykryciem ok. 15 min na małym ogniu. Dodajemy posiekany szczaw, gotujemy jeszcze kilka minut. Doprawiamy solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Podajemy z ryżem..