




Kurki w sosie śmietanowym

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

kurki - 50 dag

cebula - 1 szt.

masło - 3 dag

sól i pieprz - do smaku

koper - 1/2 pęcz

śmietana - 4 łyżka

mąka - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulkę pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło, zeszklić cebulę.

KROK 2: Kurki umyć, oczyścić, większe pokroić na kawałki. Dodać do cebulki, dusić razem pod przykryciem. W razie potrzeby podlać odrobinę wodą. Kiedy grzybki będą miękkie przyprawić je solą i pieprzem.

KROK 3: Śmietanę wymieszać z mąką, dodać do kurek. Dodać umyty i drobno posiekany koperek. Dusić razem kilka minut. Podawać z pieczywem lub ziemniaczkami.