




Polędwiczki w sosie kurkowym

 Tylko z Natury


Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 6 porcji

Składniki:

polędwiczki wieprzowe - 2 szt.

kurki - 20 dag

cebula - 1 szt.

śmietana - 2 łyżka

bulion drobiowy - 2 szklanka

mąka - 1 łyżka

koperek - 1/2 pęk

sól morską, pieprz czarny mielony - do smaku

słodka papryka mielona - szczypta

olej - do smażenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurki umyć, większe pokroić, a mniejsze zostawić w całości, włożyć do bulionu drobiowego i gotować ok. 30 min..

Polędwiczki pokroić w paski, oprószyć solą i pieprzem oraz słodką papryką. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, dodać polędwiczki i cebulę - smażyć krótko na dużym ogniu.

Przełożyć do kurek - gotować ok. 5 min.

Mąkę wymieszać ze śmietaną, zahartować kilkoma łyżkami wywaru i wlać do kurek. Całość wymieszać i zagotować. Dodać posiekany koperek.