Polędwiczka z kurkami

data aktualizacji: 2019.09.18 autor: Redakcja

Składniki:

- 1 polędwiczka wieprzowa
- 200 g świeżych kurek
- 1 cebula
- 1 szklanka bulionu
- 1 łyżka masła
- ¼ szklanki śmietanki 30%
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- olej

Przygotowanie:

Polędwiczki pokroić w plastry, delikatnie rozbić pięścią, doprawić solą i pieprzem. Na niewielkiej ilości rozgrzanego oleju podsmażyć na złoto polędwiczki na dość dużym ogniu. Cebulę drobno pokroić. Mięso zdjąć z patelni, a następnie rozpuścić na niej masło i podsmażyć cebulę. Kurki oczyścić, większe egzemplarze pokroić. Dodać do cebuli i smażyć kilka minut. Następnie zalać bulionem, zmniejszyć ogień i dusić pod przykryciem ok. 10 minut. Śmietanę wymieszać z mąką i zahartować przez dolanie gorącego bulionu. Wlać na patelnię, wymieszać i zagotować. Dosypać

natkę, dołożyć mięso i gotować parę minut.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/33263-poledwiczka-z-kurkami