

Potrawka z kurczakiem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z ryżem i sałatą.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 40 dag kurczaka -
- mała włoszczyzna bez kapusty -
- pół szkl. mleka -
- łyżka mąki -
- sok z cytryny -
- zioła prowansalskie -
- łyżka posiekanego koperku -

Etapy przyrządzania:

1. Warzywa obrać, pokroić w kosteczkę. Zalać 2 szklankami wody osolonej i ugotować z kurczakiem do miękkości. Mięso wyjąć, oddzielić od kości, pokroić na małe kawałki. Włożyć ponownie do wywaru (odlać połowę). Mąkę wymieszać z mlekiem, wlać do wywaru, wymieszać, zagotować. Dodać zioła i sok z cytryny, jeszcze przez chwilę dusić. Zestawić z ognia wsypać koperek.

