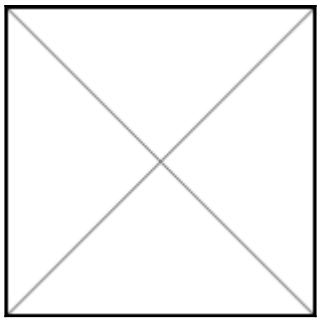


Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

## Kurczak z pomidorowym sosem

Śmiało polecam.

**Składniki:**

- kurczak, 1 szt.
- masło, 1 dag
- mąka , 7 g
- pomidor, 0.5 kg
- Śmietana 18% , 125 ml

**Sposób przygotowania:**

Kurczę umyć, pokrajać na części, posolić, oprószyć mąką. W rondlu rozpuścić masło, kłaść kawałki kurczaka i obsmażyć na dość ostrym ogniu. Podlać kilkoma łyżkami wody, rondel nakryć pokrywą i dusić. Pomidory zanurzyć na chwilę, w gorącej wodzie, zdjąć skórkę, pokrajać na części i włożyć do rondla. Dusić na słabym ogniu. Gdy pomidory się rozgotują, wlać śmietanę, zagotować. Ułożyć kawałki kurczaka na półmisek i polać sosem.