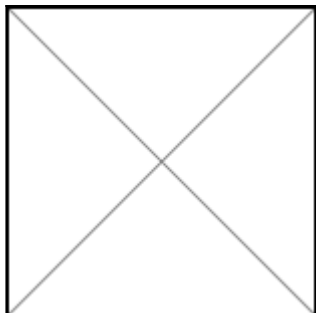




Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Flaczki z kury

Doprawić tłustą śmietaną

Składniki:

- kurczak, 15 dag
- włoszczyzna, 5 dag
- cebula, 2 dag
- tłuszcz, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- przyprawy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, posolić, zalać wodą i gotować. Włoszczyznę rozdrobnić, dodać razem z przyprawami. Cebulę pokroić w grube plastry, usmażyć i dodać do wywaru. Gdy mięso jest miękkie wyjąć z wywaru, ostudzić, a następnie drobno pokroić i z powrotem włożyć do wywaru. Flaczki doprawić do smaku, dodać tłustą lub śmietaną.

