



Tekst i zdjęcie: **Scalloops** - Szef Kuchni (1460)

Kurki

odawać w okrągłej salaterce.

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- mąka , 2 dag
- śmietana, 5 dag
- cebula, 2 dag
- masło, 10 dag
- kurka, 9 kg

Sposób przygotowania:

Kurki oczyścić z piasku i igieł, opłukać wielokrotnie, pokrajać. Cebulę drobno pokrajać, lekko zrumienić z tłuszczem. Do tłuszczu dodać pokrajane kurki, wymieszać, dodać trochę wrzącej wody, powoli zagotować. Rozmieszać mąkę ze śmietaną, podprawić grzyby, zagotować, dodać sól i pieprz do smaku. Zaraz podawać. Kurki gotować bardzo krótko, gdyż twardnieją.

