



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

Drób duszony z warzywami

Wyśmienite danie

Sposób przygotowania: duszone

☒ idealne dla dzieci

Składniki:

- drób , 15 dag
- włoszczyzna, 5 dag
- tłuszcz, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- przyprawa do drobiu, 1 łyżecz.

Sposób przygotowania:

Oczyszczoną tuszkę, w całości lub podzieloną na części, posolić i natrzeć mieloną papryką lub przyprawą do drobiu. Włoszczyznę oczyścić i rozdrobnić. Cebulę pokroić w grube plastry, upiec. Na patelni rozgrzać tłuszcz i obsmażyć mięso. Następnie ułożone w rondlu mięso, na nim włoszczyznę i cebulę, podlać wodą i dusić pod przykryciem dolewając wody w miarę potrzeby. Podawać z ryżem polanym sosem i sałatką.

