

# Duszone udka kurczaka z boczniakami



Autor: **GREGORSPEED**  
Przepisów: **2397** Ocena: **53549**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1 kg udek z kurczaka
- 2 łyżki masła
- 1 duża cebula
- 4 ząbki czosnku
- 150 g boczników cytrynowych
- 700 g ziemniaków
- 700 ml bulionu warzywnego
- 1 łyżka suszonego lubczyku
- 2 łyżki śmietany
- mąka
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem, oprószamy solą i pieprzem. Obtaczamy w mące.  
W brytfance rozpuszczamy masło, układamy mięso skórą do spodu i smażymy z obu stron na rumiano.  
Cebulę siekamy, ziemniaki obieramy i kroimy na większe kawałki (można połówki), dodajemy do udek, szklimy. Następnie dodajemy posiekany czosnek, chwilę smażymy.  
Grzyby kroimy na paski, mniejsze możemy w całości. Dodajemy do mięsa i dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu.  
Po 15 min wlewamy gorący bulion, wsypujemy lubczyk, dusimy dalej przez 40 min, co jakiś czas mieszamy i sprawdzamy czy ziemniaki są miękkie.  
Śmietanę rozrabiamy z mąką ( 1 pełna łyżka ) i zimną wodą ( 100 ml ), dodajemy do mięsa i dokładnie rozprowadzamy. Podgrzewamy kilka minut, nie doprowadzamy do wrzenia. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: