



Sos kurkowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Na patelnię rozpuścić masło i oliwę. Dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę oraz drobno pokrojony boczek. Smażyć przez ok. 5 minut, co chwilę mieszając, żeby nic się nie przypaliło. Poczekać aż cebula się zeszkli i zrumieni. Wlać wino i odparowywać przez pół minuty.

Krok 2

Dodać kurki i mieszając smażyć na większym ogniu przez około 2 minuty. Doprawić solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

Krok 3

Wlać śmietankę, wymieszać i zagotować. Gotować przez ok. 1 - 2 minuty co chwilę mieszając, na koniec dodać posiekany koperek.

Składniki

200 g kurek

2 plasterki parzonego boczku

1 łyżka masła

1/2 łyżki oliwy extra vergine

1 mała cebulka

1/4 szklanki białego wytrawnego wina lub bulionu

80 ml śmietanki 30% lub 36%

1 łyżeczka posiekanego koperku