

Kura w potrawce z warzyw

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Kura w potrawce z warzyw 35 min – kuchnia z szybkowaru

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kura - 1 szt.
- pęczek włoszczyzny bez kapusty - 1 szt.
- duża cebula - 1 szt.
- mąki - 1 łyżka(i)
- śmietany - 0,5 szkl.
- sól i zielenina do smaku - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Sprawioną kurę kroimy na kawałki, solimy, zalewamy wodą. Zamykamy szybkowar, ogrzewamy 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po tym czasie szybkowar otwieramy, wkładamy oczyszczoną i pokrojoną w kostkę włoszczyznę, ponownie szybkowar zamykamy i ogrzewamy 15 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Zaraz po otwarciu szybkowaru wlewamy do niego wymieszaną ze śmietaną mąkę i dobrze mieszamy. Podajemy potrawę z kaszą lub kartoflami i surówkami.

Smacznego!

