



przepisy.pl

# Kurczak w potrawce szpinakowej

 0 minut  3 osoby  Łatwe

## Składniki:

- seler - 0.5 sztuk
- marchew - 1 sztuka
- mąka - 1 łyżka
- masło - 2 łyżki
- szpinak - 0.5 kilogramów
- słodka śmietana - 2 łyżki
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- młody kurczak - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Kurczaka przygotuj, umyj i zalej gorącą wodą.
2. Jarzyny umyj, obierz, opłucz, pokrój w kostkę i obgotuj.
3. Następnie wyjmij mięso i jarzyny, a do rosółu włóż obrany szpinak.
4. Gdy będzie miękki odcedź, przetrzyj przez sito, przypraw masłem, śmietanką, solą i oprósz mąką.
5. Włóż podzielonego na porcje kurczaka i dodaj rosół w którym gotował się szpinak. Duś około 30 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)