

Курочка в сметане



Что нужно:

- куриные ножки - 8 шт;
- репчатый лук - 1 шт;
- сметана - 200 г;
- мука - 2 ст. л.;
- соль, перец - по вкусу.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Поджариваем пару минут мелко нарезанный лук;
2. Добавляем к луку куриные ножки и обжариваем 10 минут;
3. Солим, перчим, добавляем сметану, уменьшаем огонь и тушим 20 минут;
4. Добавляем муку, тщательно перемешиваем и обжариваем ещё 10 минут;
5. Выключаем огонь и даём настояться на плите ещё 20 минут.