

# Grydestegt kylling - med kogte kartofler og agurkesalat

---

2- 3 personer

## Ingredienser:

- 1 hel kylling
- lidt smør
- salt og peber
  
- kartofler
  
- 1 agurk
- 1 dl. klar eddike
- 1 dl. vand
- salt og peber



*Rens kyllingen og tør den af i køkkenrulle. Krydr kyllingen med salt og peber og brun den af på alle sider i lidt smør.*

*Tilsæt vand, til kyllingen er dækket ca. 3/4 og tilsæt lidt madkulør. Steg kyllingen i ca. 50 minutter. Vend kyllingen efter halvdelen af stegetiden.*

*Lav imens agurkesalat og kog kartoflerne.*

*Skyen jævnes med lidt meljævning og smages til med salt og peber.*

*Opskriften på agurkesalat finder du på vores hjemmeside under tilbehør.*

*God appetit!*