1 kurczak (ok. 1 kg), 1 cebula, porcja włoszczyzny, łyżka masła
NA SOS : 1/2 kg zielonego agrestu, łyżka masła, łyżka mąki, szklanka śmietanki, sól, pieprz, cukier

Kurczaka podzielić na porcje, posolić. Zagotować niewielką ilość wody, wrzucić oczyszczoną włoszczyznę, a następnie kurczaka. Gdy mięso prawie miękkie, wyjąć i obrumienić na maśle. Wywar przecedzić ponownie zagotować, wrzucić oczyszczony agrest i gotować 2-3 minuty (owoce nie powinny się rozłazić).

Przygotować sos : z masła i mąki zrobić zasmażkę (nie rumienić), rozprowadzić śmietaną i odrobiną wywaru z kurczaka i agrestu. Doprawić do smaku solą i cukrem - sos powinien być słodko-kwaśny. DO sosu włożyć kurczaka i dusić jeszcze przez ok. 15 minut. Ułożyć na półmisku, oblać sosem i posypać agrestem. Znakomity z młodymi ziemniakami posypanymi koperkiem.