

# Budapeşte Tavuk Paprikaş Nokedli

Toplam 100 dk Hazırlama 24 dk · Pişirme 46 dk 5 kişilik Orta ~560 kcal Açılış 10/10

Macar tavuk paprikaş, tavuk parçaları, tatlı paprika ve ekşi kremalı sosla pişirip nokedli hamur parçalarıyla klasik bir tabak sunar.

## Malzemeler

- 900 gr Tavuk but
- 2 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 2 adet Soğan
- 1 su bardağı Ekşi krema
- 1.5 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Tereyağı

## Yapılış

1. Tavuk parçaları tencerede 8 dakika mühürleyin.
2. Soğan ekleyip 6 dakika yumuşatın.
3. Paprika ve sıcak suyu katıp 30 dakika pişirin.
4. Un ve yumurta ile nokedli hamuru hazırlayıp kaynar suda haşlayın.
5. Ekşi kremayla sosu katıp nokedliyle servis edin.

### PÜF NOKTASI

Paprikayı tencereye ekleyince sıcaklık düşmemek için yanmasınlar.

### SERVİS ÖNERİSİ

Nokedli ve maydanozla sıcak servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten

Yumurta