

Budapeşte Tavuk Paprikash

Toplam 100 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 55 dk

5 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 9/10

Tavuk paprikash, kemikli tavuk parçaları, soğan, biber, domates, bol Macar paprikası ve ekşi kremayla pişiren rahatlatıcıdır yemekdir.

Malzemeler

- 8 adet Tavuk but
- 2 adet Soğan
- 2 adet Kıpıya biber
- 3 adet Domates
- 3 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 1 yemek kaşığı Un
- 1.5 su bardağı Tavuk suyu
- 200 ml Ekşi krema
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavukları tuzlayıp tencerede 8 dakika kızartın.
2. Soğanı aynı tencerede 8 dakika yumuşatın.
3. Biber ve domatesi ekleyip 6 dakika pişirin.
4. Un ve paprikayı serpip 30 saniye karıştırın.
5. Tavuk suyu ve tavukları ekleyip 30 dakika kapağı kapalı pişirin.
6. Ekşi kremayı 1 litre sosa karıştırıp 5 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Ekşi kremayı bulağı kıstıktan sonra eklemek sosun kesilmesini önler.

SERVİS ÖNERİSİ

Nokedli, erişte veya haşlanmış patatesle servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten