

Chicken Paprikash

Toplam 100 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 53 dk

4 kişilik

Orta

~410 kcal

Açılış 18/10

Macar paprikalı tavuğu soğan, tatlı biber ve ekşi kremayla kavrulmuş bir tencere yemeğidir.

Malzemeler

- 800 gr Tavuk but
- 2 adet Soğan
- 2 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 200 gr Ekşi krema
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk parçalarını tencereyi orta yüksek ateşte 15 dakika pişirin.
2. Tavukları 3 dakika mühürleyip kenara alın.
3. Soğanları tencerede 6 dakika yumuşayana kadar kavurun.
4. Paprikayı ekleyip 1 dakika çevirin, yanarsa acılaşmasın.
5. Tavuk ve az suyu ekleyip 35 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Ekşi kremayı ateş kısarak ekleyip 3 dakika ısıtın.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yaktırmadan açın, sos acılaşmadan parlak kırmızı olsun.

SERVİS ÖNERİSİ

Yanına nokeдли ya da tereyağı kızartmada kullanın.

Alerjenler

Süt