

Erikli Tavuk Paprikas

Toplam 51 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 36 dk

4 kişilik

Orta

~314 kcal

Açılış 17/10

Macar usulü erikli tavuk paprikas, tavuğu erik ve paprika ile buluşturarak tatlı ekşi bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk kalça
- 6 adet Erik
- 1.5 tatlı kaşığı Tatlı paprika
- 1 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Krema
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Tavuk parçalarını 10 dakika fazla nemini alın.
2. Soğanı yağda 5 dakika kavurun.
3. Paprika ve tavuğu ekleyip 6 dakika mühürleyin.
4. Erik ve sıcak suyu katıp kapağı kapatın.
5. Tavuğu 25 dakika pişirin, paprika yanık tat vermesin diye ateşi kısın.
6. Ekşi kremayı sosla açıp pencereye karşıtın.

PÜF NOKTASI

Erikleri son bölümde eklemek sos içinde tamamen erimesini önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Erikli tavuk paprikası sıcak tabakta sunup erik dilimlerini kremalı tavukların yanına alın.

Alerjenler

Süt