

Mantarlı Tavuk Paprikash Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Açılış 7/10

Macar usulü mantarlı tavuk paprikash tava, tavuğu mantar ve kırmızı biberle buluşturarak yumuşak, sulu ve güçlü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Tatlı kırmızı biber
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılışı

1. Tavuğu lokmalık kesin, mantarı dilimleyin ve paprikayı hazırlayın.
2. Tavuğu tavada 6 dakika soteleyin.
3. Mantarı ekleyip 5 dakika suyunu çektirin.
4. Paprikayı ekleyip 1 dakika çevirin, yanarsa acılaşır.
5. Krema ve az suyu ekleyip 8 dakika kısık ateşte pişirin.
6. Sosu 3 dakika dinlendirin ve erişte ya da pilavla servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi yanmadan çevirmek paprikash tadını artırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına nokeдли ya da sade erişte koyun.

Alerjenler

Süt