

Paprikás Csirke

Toplam 74 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 49 dk

4 kişilik

Kolay

~286 kcal

Açılış 7/10

Paprikás csirke, tavuğu paprika ve krema sosunda pişirerek yumuşak, kırmızımsı bir Macar klasiği sunar.

Malzemeler

- 600 gr Tavuk but
- 1 yemek kaşığı Tatlı paprika
- 1 su bardağı Krema
- 1 adet Kuru soğan
- 0.8 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk parçalarını kurularak tuzlayın ve soğanı ince doğrayın.
2. Tavuğu tencerede 7 dakika mühürleyin ve tabağa alın.
3. Soğanı tencerede yağda 8 dakika kavurun, paprikayı 30 saniye çevirin.
4. Tavuğu ve sıcak suyu ekleyip 30 dakika kısık ateşte pişirin.
5. Ekşi kremayı sıcak sosla tencereye karıştırın.
6. Sosu 3 dakika kaynatmadan sıcak kremaya kesilmesin.

PÜF NOKTASI

Paprikayı yakmadan çevirmek rengini korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavuğu sıcak olarak, yanına nokefli ve ekşi krema koyun.

Alerjenler

Süt