

Paprykarz

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

Paprykarz z kurczaka

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1,2 kg
- smalec - 3 łyżka(i)
- cebula - 4 szt.
- zielona papryka - 1 szt.
- pomidory - 4 szt.
- słodka papryka - 1 łyżeczka(i)
- śmietana - 1 szkl.
- mąka - 1 łyżeczka(i)
- sól -

Przydatne akcesoria:

rondel

Etapy przyrządzania:

1. Sprawionego i umytego kurczaka podzieli na 8 części i natrzeć solą. Drobnopokrajaną cebulę przyrumienić na jasnożółty kolor, włożyć kawki kurczaka, obrumienić. Zdjąć z ognia, wsypać paprykę, podlać wodą (ćwierć szklanki) i dusić do miękkości pod przykryciem, podlewać od czasu do czasu wodą. Gdy mięso będzie na wpół miękkie, dodać obrane ze skórki i pokrajane pomidory oraz paprykę pokrajaną na krążki. Podprawić śmietaną wymieszaną z mąką i zagotować.

Jak podawać?

podawać z ziemniakami