Паприкаш

Автор: Мухаббат
25.05.2015 10:10 - Обновлено 25.05.2015 10:19



Куриный паприкаш – классическое блюдо австрийской и венгерской кухни. В старину паприкаш готовили из взрослых кур, чтобы придать блюду более насыщенный вкус. В наше время для приготовления паприкаша часто используют куриные ножки или грудки. Настоятельно рекомендую приготовить это блюдо, поскольку готовится просто и быстро, а вкус просто потрясающий. Сочно, сытно и в то же время очень нежно. Можно подать в дополнении с гарниром: отварными макаронными изделиями, рисом или картошкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

500 гр. куриных грудок

2 головки репчатого лука

1-2 помидора

2 зелёных, сладких перца

1 ст.л. сушёной, молотой паприки

1 ст.л. муки

150 гр. сметаны (15%)

соль

2 ст.л. растительного масла

Автор: Мухаббат
25.05.2015 10:10 - Обновлено 25.05.2015 10:19



ПРИГОТОВЛЕНИЕ: Куриные грудки предварительно разморозить. Нарезать грудки [illegible] Цветную капусту [illegible]