

## 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.***

□

## Паприкаш

Автор: Мухаббат

25.05.2015 10:10 - Обновлено 25.05.2015 10:19

---

### 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**

## Паприкаш

Автор: Мухаббат

25.05.2015 10:10 - Обновлено 25.05.2015 10:19

---



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** Мясо курицы порезать на небольшие кусочки. Нарезать лук и перец