

Куриный паприкаш



Время приготовления: 60 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты

• Ингредиенты

- Протертые томаты 500g 70 г
- красный сладкий перец 1 шт
- куриный бульон 500 мл
- паприка 4 ст.л.
- пшеничная мука 3 ст.л
- растительное масло 40 мл
- репчатый лук 1 шт
- сливочное масло 15 г
- сметана 60 г
- целая курица 1 шт
- чеснок 3 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Курицу разделить на небольшие части. Смешать 2 столовые ложки муки, щепотку соли и перец и посыпать смесью курицу.
2. В кастрюле с толстыми стенками разогреть растительное и сливочное масло, обжарить кусочки курицы до румяной корочки, переложить их в чистую посуду.
3. В этой же кастрюле обжарить мелко нарезанный лук до прозрачности, добавить перец, нарезанный кубиками, измельченный чеснок и паприку. Жарить, помешивая, 3 минуты.
4. Добавить протертые томаты Pomì, влить куриный бульон и перемешать. Вернуть куриное мясо в кастрюлю, накрыть крышкой и готовить на небольшом огне 25 минут.
5. Смешать сметану, столовую ложку муки и немного бульона из кастрюли в отдельной миске, затем перелить эту смесь в кастрюлю, посолить и поперчить по вкусу и готовить, накрыв крышкой, еще 10 минут.
6. Подаем наш куриный паприкаш с домашней лапшой или клецками.