

Paprykarz z kurczaka

Przepis dodany przez użytkownika amif

niezwykły przepis na paprykarz

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- kurczak - 1 szt.
- wywar (może być z kostki) - 200 ml
- śmietana - 200 ml
- cebule - 2 szt.
- ząbki czosnku - 4 szt.
- różnokolorowe papryki - 3 szt.
- pomidory w zalewie - 500 g
- słodka papryka - 1 łyżka(i)
- majeranek - 1 łyżka(i)
- mielony kminek - szczypta(y)
- olej -
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kurczaka dzielimy na części. Czosnek siekamy, ucieramy z solą, kminkiem, majerankiem i odrobiną oleju. Tak powstałą zaprawą nacieramy mięso i odstawiamy na minimum godzinę w chłodne miejsce. W tym czasie siekamy w kostkę cebulę, paprykę kroimy w paski, a pomidory sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy na ćwiartki. W rondlu podgrzewamy olej i obsmażamy na nim kawałki kurczaka, kiedy się zrumieni dodajemy cebulę, paprykę i pomidory. Wszystko razem dusimy ok. 15 minut. Zmniejszamy ogień, dosypujemy słodką paprykę i dolewamy wywar i śmietanę. Mieszamy i dusimy ok. 15 minut. Doprawiamy do smaku. Dekorujemy łyżką gęstej śmietany lub jogurtu