
Paprykarz z kurczaka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2703 razy.

1 kurczak,

10 dag cebuli,

5 dag tłuszczu,

1 łyżka papryki

1-2 łyżki ketchupu,

sól,

3/4 szklanki śmietany

Oprawionego kurczaka podzielić na 8-10 niedużych porcji, posolić . Cebulę pokrojoną w krążki poddusić w tłuszczu, dodając mieloną paprykę. Włożyć mięso, dobrze obrumienić dodać ketchupu, podlać trochę wody, przykryć i dusić 30 min. Następnie wlać śmietanę i zagotować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>