
Kurczak w papryce

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2622 razy.

pieczemy młodego kurczaka nie rumieniąc go zbyttnio, po czym dzielimy go na cztery lub sześć części i trzymamy na małym ogniu. Osobno na maśle dusimy cienko pokrojoną cebulę z łyżeczką papryki, podlewamy wodą lub rosołem wołowym aż do zagotowania. Do sporej ilości gęstej, kwaśnej śmietany dodajemy mączki kukurydzianej, rozbełtujemy starannie, doprawiając do smaku solą i papryką. Aby otrzymać pożądany, czerwony kolor sosu, dodajemy trochę koncentratu pomidorowego. W otrzymanym w ten sposób sosie układamy kawałki kurczaka i trzymamy przez parę minut na małym ogniu.

Źródło: książka J.M.Simmel "Nie zawsze musi być kawior"