

Piersi z kurczaka po węgiersku

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



Dosyć tanie pyszne danie:)

Czas przygotowania: 100 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 16 PLN

Potrzebne składniki:

- piersi z kurczaka - 2 szt.
- cebule - 1 szt.
- masło - 2,5 łyżka(i)
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka(i)
- kwaśna śmietana - 200 ml
- mąka - 1 łyżka(i)
- słodka sproszkowana papryka - 1/2 łyżeczka(i)
- chili - szczypta(y)
- sól, pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Piersi umyć, osuszyć. Natrzeć solą i pieprzem. Obsmażyć na maśle z obu stron na złoty kolor. Dodać cebulę pokrojoną w kostkę. Zesklić. Dodać przecier i sproszkowaną paprykę. Podlać odrobinę wody i dusić pod przykryciem około 1 godzinę. Dodać śmietanę, z którą uprzednio wymieszano mąkę. Zagotować. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.