
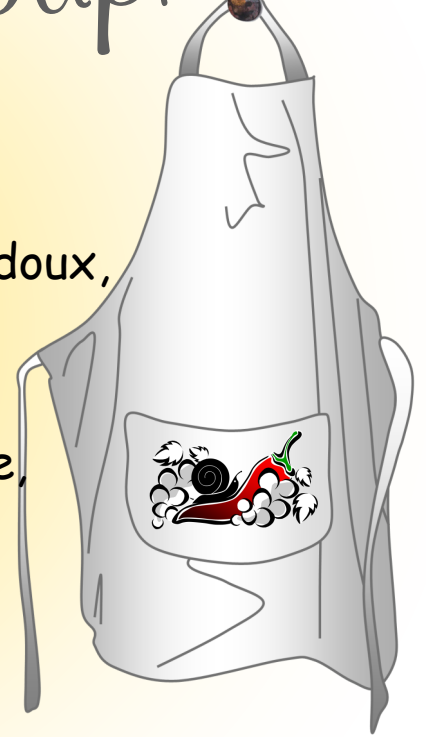
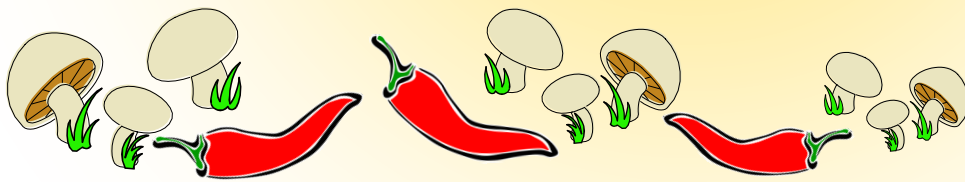


Paprikáscsirke

Poulet au paprika



4 cuisses de poulet, du sel,
2 oignons moyens, 2 poivrons verts,
4 cuillères à soupe d'huile,
2 petites tomates, 1 cuillère à soupe de piment doux,
1 cuillère à soupe de farine,
20 cl de crème aigre (ou fraîche)
1/2 cuillère à café de paprika fort en poudre,
300g de champignons blancs ou des bois.



Saler légèrement les cuisses et les pilons, les mettre de côté.

Faire revenir dans l'huile oignons et poivrons émincés puis viande
Saupoudrer de piment doux, ajouter les tomates découpées
Recouvrir de 30cl d'eau, saler légèrement.

Laisser mijoter 50 minutes
Ajouter les champignons 10 minutes avant la fin de cuisson.

Mélanger la farine avec la crème et un peu d'eau
pour épaissir la sauce
Epicer en ajoutant le paprika fort.

Garnir le plat de pâtes fraîches hongroises.

