

Готовим блюдо из романа Брэма Стокера «Дракула»!

Цыплёнок в паприке (paprika hendl) **ПРИЦПЕНОК В ПАПРИКЕ (BƏBƏKƏ HƏNDL)**

Ингредиенты

- 800 г куриного филе (лучше бёдра, а не грудки)
- 2-3 крупные луковицы
- 2 ст. л. молотой сладкой паприки
- ¼ ч. л. острой паприки или кайенского перца
- 150 мл куриного бульона
- 200 г сметаны
- Соль, масло для жарки

Приготовление

1. Куриное мясо нарезать крупными кусочками, посолить и оставить при комнатной температуре. Тем временем нарезать лук полукольцами
2. Поставить сковороду на сильный огонь, налить немного растительного масла, хорошо разогреть и обжарить куриные кусочки (до румяности, не до готовности). Переложить в миску
3. В ту же сковороду выложить лук, уменьшить огонь до среднего и пассеровать лук до мягкости и золотистости, минут семь
4. Добавить оба вида перца, перемешать
5. Вернуть в сковороду курицу, залить бульоном. Накрыть крышкой и готовить на слабом огне 20-25 минут
6. В конце приготовления добавить сметану, перемешать и прогреть, не доводя до кипения

Соус получается довольно жидким. Если вы любите погуще, можно добавить одновременно с паприкой столовую ложку муки. В любом случае сюда так и просится гарнир в виде отварного картофеля или что-то подобное. Получается и правда очень вкусно! А степень остроты можно регулировать по своему усмотрению.