



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Paprykarz

Nie mylić z paprykarzem z puszki

Składniki:

- drób , 150 g
- marchew, 50 g
- seler, 30 g
- pietruszka, 30 g
- cebula, 30 g
- śmietana, 50 g
- mąka , 2 g
- koperek, 2 g
- natka pietruszki, 2 g
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Drób (kura, kaczka, gęś, indyk) oczyścić, podzielić na części. Warzywa zetrzeć na tarce lub drobno pokroić. Mięso i warzywa włożyć do rondla, wlać ok. 1/2 szklanki wody, dodać sól i gotować do miękkości. Potrawę doprawić śmietaną wymieszaną z mąką dodać paprykę, pieprz i zagotować. Podawać na gorąco posypaną zieleniną.

