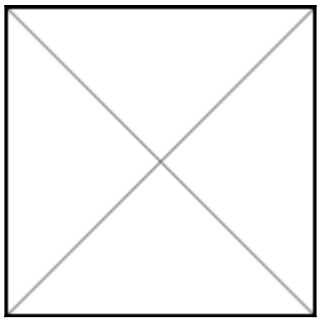

Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Paprykarz z kury lub kurcząt

Podawać z ryżem na sypko

Składniki:

- mąka , 2 dag
- śmietana, 1 szkl.
- papryka, 1 szczypta
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Kurę poprzedniego dnia oskubać, przechować w porcelanowym naczyniu. Jeżeli stara, pozostawić do skruszenia przez kilka dni, namoczyć w wodzie na 2 godziny przed duszeniem. Kurę wyjąć, odcisnąć z wody, pokrajać na części, natrzeć solą. Pokrajać cebulę. Rozgrzać tłuszcz, dodać paprykę, mięso obrumienić dość silnie, przełożyć do rondla, dodać cebulę, trochę wody, tłuszczu ze smażenia i dusić powoli i do miękkości, podlewając od czasu do czasu wodą; sos w czasie duszenia podrumienić uważając, aby się nie przypalił (skrapiać go wodą). Miękkie mięso wyjąć, sos podprawić śmietaną (posolić), zagotować wraz z mięsem; jeżeli potrzeba, zabarwić karmelem na złoty kolor. Podawać na okrągłym półmisku z ryżem na sypko, makaronem, kluseczkami półfrancuskimi i gotowanymi warzywami z masłem, a zwłaszcza z kalafiorem, brukselką, fasolką szparagową, bulwami.