

Mantarlı Tavuk Paprikash Tava

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~308 kcal

Macar usulü mantarlı tavuk paprikash tava, tavuğu mantar ve kırmızı biberle buluşturarak yumuşak, sulu ve güçlü bir ana yemek yapar.

Malzemeler

- 500 gr Tavuk göğsü
- 250 gr Mantar
- 1 yemek kaşığı Tatl kırmızı biber
- 0.5 su bardağı Krema

Yapılış

- Tavuk parçalarını tavada 5 dakika mühürleyin.
- Mantar ve kırmızı biberi tavaya ekleyin.
- Kremayı ilave edip sosu karıştırın.
- Paprikash tava ateşte 10-12 dakika pişirin.
- Sıcak olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Biberi yanmadan çevirmek paprikash tadını artırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanına ekedli ya da sade erişte koyun.

Alerjenler

Süt