



Paprykowa potrawka z udkami kurczaka

3 porcje

30 minut

Składniki

- 150 g cebuli
- 20 g ząbków czosnku
- 150 g czerwonej papryki
- 50 ml oliwy z oliwek
- 80 g koncentratu pomidorowego
- 300 ml wywaru drobiowego
- 800 g ud z kurczaka
- 2 łyżeczki papryki
- 25 g mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 150 g kwaśnej śmietany 12% lub 18%

Przygotowanie

1

W misce umieść 800 g udek z kurczaka, 2 łyżeczki papryki, 25 g mąki, 1/2 łyżeczki soli oraz 1/2 łyżeczki pieprzu. Całość dokładnie wymieszaj i pozostaw do zamarynowania na 10 minut.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

3

Umieść 150 g cebuli, 20 g czosnku, 150 g papryki czerwonej oraz 50 ml oliwy z oliwek. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Posiekaj.

5

Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Smaż saute.



Dodaj 80 g koncentratu pomidorowego, 300 ml wywaru drobiowego oraz zamarynowane udka z kurczaka. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Duś.



Dodaj 150 g kwaśnej śmietany. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Gotowe do podania! Smacznego!
