

# Paprykarz z białym sosem



Autor: Naj

Przepisów: 1732 Ocena: 14717



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

## Składniki:

- 50-60 dag dowolnego mięsa drobiowego
- 6 pasków marynowanej papryki
- 1/3 puszki pokrojonych pomidorów
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- garść ciemnych rodzynek
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- 2 listki laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 2 łyżeczki ciemnego sosu sojowego
- 1 szkl. bulionu
- 2 łyżki oleju
- 2-3 łyżki posiekanej zieleniny; biały sos:  
3 łyżki gęstej
- kwaśnej śmietany
- po szczypcie granulowanego czosnku i białego pieprzu
- 1 łyżeczka octu balsamicznego

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso oczyść z błonek, umyj i osusz. Pokrój w kostkę lub grubsze paski. Wlej sos sojowy, dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę. Przemieszaj. Cebule obierz, pokrój na cząstki. W rondlu rozgrzej olej i wrzuć mięso. Gdy już zetnie się wierzchnia skórka, dodaj cebule.
- 2 Wsyp wędzoną paprykę, listki i ziele. Podlej 1/2 szkl. bulionu i duś pod przykryciem 30 minut. Następnie dodaj marynowaną paprykę, pomidory i rodzyнки. Wymieszaj i duś kolejne 10-12 minut. Wyjmij listki laurowe i ziele angielskie. Trzymaj w ciepłe.
- 3 Zrób sos: wymieszaj śmietanę z czosnkiem, pieprzem i octem. Porcje paprykarza wyłóż na głębokie talerze, każdą polej łyżką białego sosu. Resztę podaj w osobnym dzbanuszk. Przed samym podaniem paprykarz posyp zieleniną.

Źródło: Naj

## Twoje notatki do przepisu: