paprykarz z kury

SYLWIA78

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kura	1 kg
słonina	100 g
cebula biała	1 szt
mąka	2 łyzki
pomidory	250 g
wywar z kurczaka	300 ml
śmietana	200 ml
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Słonine pokroic w kostke i przesmazyc na patelni z posiekana cebulą.Kure umyc osuszyc i podzielic na 6-8 porcji.Obtoczyc je w mace i włozyc na patelnie ze stopiona słonina.Obrumienic ze wszystkich stron ,posolic,posypac papryka i przełozyc do rondla.Dusic 30 minut pod przykryciem,podlewajac wywarem.Dodac pokrojone pomidory,i dusic 15 minut.Mieso wyjac na pólmisek,do sosu dodac smietane i polac sosem kure.