

Csirkepaprikás - klasszikus, szaftos magyar recept

Csirkepaprikás recept - klasszikus, tejfölös, szaftos magyar étel egyszerűen.



Előkészítés: 10 perc

Elkészítés: 50 perc

Adag: 2

Főétel

HOZZÁVALÓK

250 g csirkemell vagy csirkecomb

1 fél vöröshagyma

1 paprika

1 paradicsom

3/4 tk pirospaprika

víz

só

2 ek tejföl

1 tk liszt

zsír

ADATOK

Szerző

briguli

Publikálva

2026.04.24

ELKÉSZÍTÉS

1.

A vöröshagymást kevés zsíron elkezdtem pirítani, majd rádobtam a felszeletelt csirkét és szintén kicsit pirítottam.



2.

Hozzáadtam az apróra vágott paprikát és paradicsomot.



3.

Levettem a tűzről és hozzáadtam a pirospaprikát.



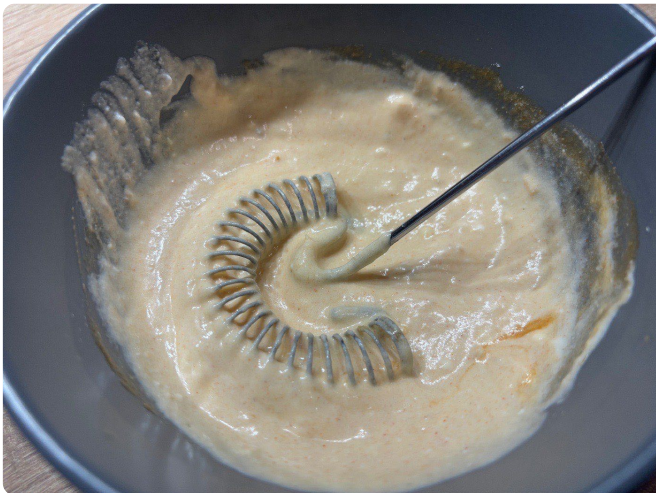
4.

Felöntöttem annyi vízzel, hogy épp ellepje. Sóztam és puhára főztem a húsokat.



5.

Összekevertem a tejfölt és a lisztet egy fél mérőkanál szafttal.



6.

Ha szeretnénk, mielőtt hozzákeverjük a tejfölt, még leturmixolhatjuk a szaftot ha nem szeretjük darabosan.



7.

Tésztával tálaltam.

