



Pour 2 personnes

Ingrédients :

1 oignon
2 gousses d'ail
huile
2 c.à.s de paprika doux
1 c.à.s carvi moulu
2 cuisses de poulet eau
sel
200g crème fraîche

PAPRIKÁS CSIRKE
POULET AU PAPRIKA**Préparation**

1. Ciseler l'oignon,
2. Écraser l'ail,
3. Les faire revenir dans l'huile,
4. Couper le feu et ajouter les épices,
5. Bien mélanger,
6. Remettre sur le feu et ajouter les cuisses tailladées,
7. Mélanger un peu, puis mouiller à mi hauteur,
8. Ajouter du sel,
9. Laisser réduire sur feux doux,
10. Réduire le feu, ajouter la crème fraîche,
11. Laisser cuire pour atteindre une consistance onctueuse.



Paprikás csirke accompagné de galuskas