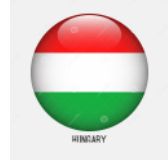




Pour 2 personnes

**PAPRIKÁS CSIRKE**  
POULET AU PAPRIKA**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

**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