



Tsjechische Republiek

Paprikás csirke

Romige kipgoulash

3 el. boter
1/4 tl. zout
1/4 tl. selderijzout
1/4 tl. zwarte peper
6 kipfilets, in de breedte doormidden (of een hele kip, in stukken gesneden en ontbeend)
1 in dunne schijfjes gesneden ui
1 bakje champignons
1 el. zoet paprikapoeder
1 el. wijnazijn
1 kop kippenbouillon
1 groene paprika
een paar lepels crème fraîche
1 el. bloem
1 pak pasta (naar keuze)
1 eetlepel gesmolten boter
verse peterselie

Verhit de boter in een braadpan. Kruid de stukken kip met zout, selderijzout en peper en doe ze in de pan. Bak ze een paar minuutjes aan iedere zijde tot ze goudbruin zijn. Haal ze uit de pan en leg ze apart.

Bak de uien zachtjes in hetzelfde vet tot ze glazig worden. Ondertussen maak je de champignons schoon en snij je ze in schijfjes of in vieren. Als de uien goed zijn haal je de pan even van het vuur en doe je er het paprikapoeder bij. Roer het goed om en blus het meteen af met de azijn.

Doe de champignons in de pan, giet er de bouillon bij (mag natuurlijk ook best van water met een blokje!) en breng het aan de kook. Doe de stukken kip terug in de pan, wacht tot het opnieuw gaat koken en zet het vuur op de laagste stand. Laat het met het deksel schuin op de pan heel zachtjes pruttelen, ongeveer een uurtje.

Maak de groene paprika schoon en snij hem in reepjes. Die mag aan het einde van de kooktijd bij de kip. Meng de room met de bloem. Dat roer je door je paprikás csirke. Laat het nog heel eventjes koken tot het wat is ingedikt.

Ondertussen ook nog even de pasta koken! Als die gaar is afgieten en er nog een lepel boter en flink wat fijngehakte peterselie doorheen roeren. Meteen opdienen met de papriká csirke.

In plaats van pasta is deze kip ook erg lekker met rijst of met knedlíky.