



Papryka w cieście

przepisy.pl



Składniki:

- papryka zielona - 1 sztuka
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr**
- czerwona papryka - 1 sztuka
- piwo - 100 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- proszek do pieczenia - 1 szczypta
- tłuszcz do smażenia

Zamów [świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów.](#)
[Sprawdź.](#)



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Oczyszczone papryki pokrój w paski, posyp majerankiem.
2. Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia i piwem na gładką masę.
3. Rozgrzej tłuszcz do smażenia (może to być olej). Paski papryki zanurzaj w cieście i od razu wkładaj do gorącego tłuszczu. Uważaj, aby papryki nie popękały.
4. Gdy papryki zbrązowieją, osącz je z tłuszczu układając na papierowym ręczniku.
5. Oddzielnie przygotuj sos mieszając zawartość opakowania Fix Kurczak słodko – kwaśny Knorr z wodą. Całość zagotuj. Gotową paprykę podawaj z sosem w oddzielnym naczyniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl