

چیکن پاپریکا؛ غذای خوشمزه مجارستانی + طرز تهیه

چیکن پاپریکا نوعی غذای مجارستانی بسیار خوشمزه است که از ترکیب مرغ با پیاز، سیر، پوره گوجه فرنگی، خامه و... تهیه می‌شود.

به گزارش سایت خبری پرسون، امروزه غذاهای بین‌المللی و مدرن طرفداران زیادی دارد. برخلاف گذشته که مردم جز غذاهای سنتی مانند انواع خورشت‌ها و پلوها و آبگوشت و آش میل به امتحان سایر غذاها نداشتند. در دنیای امروز با پیدایش اینترنت و گسترش فضای مجازی مردم با انواع غذاهای کشورهای مختلف دنیا آشنا شده‌اند و در برخی از رستوران‌ها نیز سرو می‌شوند. چیکن پاپریکا یکی از غذاهای بین‌المللی بسیار خوشمزه است که اصالت آن به کشور مجارستان برمی‌گردد. این غذای خوشمزه نوعی روش طبخ مرغ با سسی از گوجه، سیر، خامه و پاپریکا است که طعم فوق‌العاده‌ای دارد و روشی جدید برای طبخ مرغ خوشمزه است. اگر از درست کردن مرغ‌های تکراری خسته شده‌اید و می‌خواهید یک روش پخت خوشمزه و جدید مرغ را در منزل امتحان کنید، در ادامه این مطلب با آموزش چیکن پاپریکای مجارستانی خوشمزه و لذیذ همراه ما باشید.

مواد لازم

مرغ (سینه یا ران): ۴ تکه
کره: ۵۰ گرم
پیاز: ۱ عدد
سیر: ۳ حبه
پوره گوجه فرنگی: ۲۰۰ گرم
گوجه فرنگی درشت: ۳ عدد
آرد گندم: ۲ قاشق غذاخوری
خامه صبحانه: ۲ قاشق غذاخوری
روغن زیتون: به میزان لازم
آب: ۱ پیمانه
نمک و فلفل سیاه: به میزان لازم
پاپریکا: ۲ قاشق غذاخوری

طرز تهیه

برای درست کردن این مرغ خوشمزه ابتدا تکه‌های مرغ را بشویید و خشک کنید و کمی نمک، فلفل سیاه و روغن زیتون روی تکه‌های مرغ بریزید و خوب ماساژ بدهید. کره را همراه با دو قاشق روغن زیتون داخل یک ماهی تابه بریزید و روی حرارت اجاق گاز بگذارید تا کره آب شود، سپس تکه‌های مرغ را داخل روغن قرار بدهید و هر دو طرف مرغ را کمی سرخ کنید. مرغ‌های سرخ شده را از ماهی تابه خارج کنید و کنار بگذارید. حالا پیاز را خرد کنید و داخل روغن همان ماهی تابه سرخ کنید. وقتی پیاز کمی نرم و طلایی شد، سیر رنده شده را همراه با نمک، فلفل سیاه و پاپریکا اضافه کنید و سی‌ثانیه تفت بدهید، سپس گوجه فرنگی خرد شده را اضافه کنید.

بعد از اینکه یک دقیقه گوجه‌ها تفت داده شد، آرد گندم را بریزید و کمی تفت بدهید تا بوی خامی آرد گرفته شود. در مرحله بعد پوره گوجه فرنگی را داخل ماهی تابه بریزید و خوب هم بزنید تا به صورت یکدست با مواد مخلوط شود. وقتی مواد شروع به جوشیدن کرد، تکه‌های مرغ سرخ شده را اضافه کنید و درب ماهی تابه را ببندید. حرارت اجاق گاز را کم کنید و حدود ۴۵ دقیقه زمان بدهید تا مرغ بپزد و مایه مرغ به غلظت برسد. در این فاصله هرازگاهی تکه‌های مرغ را زیر و رو کنید. بیست دقیقه آخر پخت، خامه را اضافه کنید و هم بزنید و بعد از اینکه مواد دوباره شروع به جوشیدن کرد، اجاق گاز را خاموش کنید. چیکن پاپریکای خوشمزه شما در این مرحله آماده سرو است که می‌توانید آن را همراه با برنج یا نان سرو کنید، نوش جان.

نکات مهم

۱- برای درست کردن چیکن پاپریکا می‌توانید از مغز ران، خود ران، سینه یا فیله مرغ استفاده کنید.

۲- روغن زیتون به دلیل ارزش غذایی بالایی که دارد، در رژیم غذایی بسیاری از افراد از جایگاه ویژه‌ای برخوردار است. اما از آنجا که قیمت روغن زیتون خالص بالاست، معمولاً در هنگام عرضه در بازار با روغن‌های معمولی مخلوط می‌شود. در نتیجه از کیفیت آن کاسته می‌شود؛ بنابراین کسانی که به دنبال خرید روغن زیتون هستند، اغلب می‌پرسند که چطور روغن زیتون اصل را تشخیص بدهیم. البته تشخیص خالص بودن روغن زیتون کار چندان ساده‌ای نیست. با این حال کارشناسان برای تشخیص روغن زیتون اصل سه روش را به شرح ذیل ارائه داده‌اند:

- برای انتخاب روغن مرغوب بهتر است که اول آن را ببوئید. روغن زیتون خوب باید بوی میوه زیتون، سیب یا علف تازه بدهد که مربوط به نوع زیتون یا زمان برداشت آن است؛ بنابراین اگر بوی فلز احساس کردید، بدانید که روغن نامرغوب یا فاسد است.

- روش دوم برای تشخیص روغن زیتون اصل این است که آن را بچشید. اگر ۱ قاشق روغن زیتون را در دهان خود بریزید و در دهان بچرخانید و با استنشام هوا آن را فرو بدهید، باید بعد از چند لحظه در گلوئی خود تلخی و تندی شدیدی احساس کنید. به نحوی که گلوئی شما بسوزد. در بعضی موارد افراد به دلیل تندی بیش از حد روغن به سرفه می‌افتند. درست پس از ۱ دقیقه مزه تلخی و تندی از بین می‌رود و خوشمزه می‌شود. ضمن اینکه فرد با خوردن این روغن در دهان خود احساس چربی نمی‌کند. با خوردن روغن زیتون اصل در ابتدای زبان احساس شیرینی و در انتهای آن احساس تلخی و سوزش خواهید داشت.

- روش بعدی برای تشخیص روغن زیتون اصل رنگ آن است. رنگ روغن زیتون باید زرد مایل به سبز باشد. البته رنگ روغن زیتون معیار مناسبی برای تعیین کیفیت روغن نیست؛ زیرا به راحتی می‌توان در آن تقلب کرد.

۳- اگر بخواهیم به طور مختصر در مورد کاربرد انواع پیازها توضیح بدهیم، باید از پیاز زرد که معروف‌ترین عضو خانواده پیازهاست، شروع کنیم. این پیاز بهترین گزینه برای پخت و پز است. پیاز سفید از پیاز زرد طعم ملایم‌تری دارد. از نظر کاربرد تقریباً مثل پیاز قرمز است و می‌شود آن را خام خورد و یا در سالادها و دیپ‌ها از آن استفاده کرد. این پیاز برای غذاهای مکزیکی هم بهترین گزینه است. پیاز قرمز نسبت به پیاز سفید و زرد فیبر بیشتری دارد و به خاطر رنگ زیبایش می‌توان از آن برای تزئین بشقاب غذا هم استفاده کرد. علاوه بر این برای کبابی کردن، سالاد و ساندویچ‌ها هم انتخاب مناسبی است. پیازهای قرمز به اندازه کافی عطر و طعم به غذا نمی‌دهند؛ بنابراین معمولاً برای پخت و پز مورد استفاده قرار نمی‌گیرند.