



Papriciran piščanec s cmoki

⌚ 60–70 Min 🍴 🍴 🍴

Priprava

- 1 V pekaču popražite po dolžini narezano čebulo na zvrhani žlici svinjske masti. Primešajte zvrhano žlico paprike in polovico žličke zdrobljenega majarona, nato dodajte piščanca, razrezanega na porcije. Začinite s soljo in dobro premešajte, nato pa jed pokrijte in pustite, da se duši nekaj minut.

NAMIG: Namesto pekača lahko uporabite kakršenkoli lonec.

- 2 Nato dodajte žlico vode in kuhatje piščanca do mehkega, vendar pazite, da se ne prismodi.
- 3 Jed lahko postrežete tudi tako, da po okusu dodate 250 ml sladke smetane in jajčne cmove razporedi ob robu sklede.
- 4 Za jajčne cmove zmešajte vse sestavine, da dobite nekoliko čvrsto testo, nato pa z dvema žličkama oblikujte cmove in jih kuhatje v vreli soljeni vodi, dokler ne priplavajo na površje.

Za jajčne cmove

500 g	Moke
250 ml	Mleka
3	Jajca
1 ščeppec	◆ Sol zeliščna jedilna
1 ščeppec	◆ Muškatni orešček mleti
1 ščeppec	◆ Poper črni mleti

