



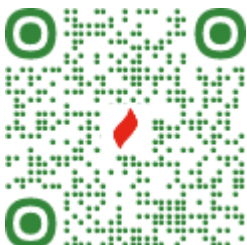
Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kosov	Piščanca, razrezanega na kose, pribl. 1,2 kg
1 žlica	Svinjske masti
4 kosov	Čebule
250 ml	Sladke smetane
0.5 žlička	♦ Majaron zdrobljeni
1 žlica	♦ Paprika sladka
	Voda

Za jajčne cmoke

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



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