



Пиле наприкаш с кнедли

⌚ 60–70 Минути 

Подготовка

- 1 В касерола запечете глава лук – нарязана по дължина – в пълна лъжица свинска мас. Добавете пълна супена лъжица сладък червен пипер и половин чаена лъжичка ронена майорана, след това добавете пилето, нарязано на порции. Посолете, разбъркайте добре и оставете да се задуши, покрито с капак, за няколко минути.

СЪВЕТ: Всякакъв друг съд може да се използва вместо касерола.

- 2 След това добавете лъжица вода и оставете пилето да се готви до омекване, като внимавате да не го прегорите.
- 3 За да сервирате, можете също да добавите 250 мл сметана на вкус и да подредите яйчените кнедли по ръба на купата.
- 4 За яйчените кнедли комбинирайте всички съставки, за да замесите сравнително твърдо тесто, използвайте две чаени лъжички, за да оформите кнедли, и гответе във вряла подсолена вода, докато кнедлите се издигнат на повърхността.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Пиле, нарязано на парчета, около 1,2 kg
1 с.л.	Свинска мас
4 бр.	Лук
250 ml	Бита сметана
0.5 ч.л.	Майорана
1 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	Вода

За яйчените кнедли

500 g	Брашно
250 ml	Мляко
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Индийско орехче, мляно
Щипка	♦ Черен пипер, млян

