

Курица с паприкой и клецками

60—70 Мин.

Способ приготовления

1 В кастрюле из керамики или жаропрочного стекла обжарьте лук (нарезанный продольно) на ложке сала. Добавьте столовую ложку настоящей паприки с горкой и половину чайной ложки измельченного майорана, затем добавьте курицу, разрезанную на части. Приправьте солью, хорошо перемешайте, накройте крышкой и оставьте тушиться на несколько минут.

ПОДСКАЗКА: Вместо кастрюли из керамики или жаропрочного стекла можно использовать любую другую кастрюлю.

2 Затем добавьте ложку воды и оставьте курицу готовиться, пока мясо не станет мягким. Следите, чтобы мясо не пригорело.

3 Перед подачей можно добавить 250 мл сливок по вкусу и разложить яичные клецки по краю тарелки.

4 Для приготовления яичных клецок смешайте все ингредиенты, чтобы сформировать слегка твердое тесто. С помощью двух чайных ложек сформируйте клецки и варите их в кипящей соленой воде, пока клецки не всплывут на поверхность.

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

1 шт.	Курица кусочками, прибл. 1,2 кг
1 ст. л.	Сало
4 шт.	Лук
250 мл	Сливки
0.5 ч. л.	Майоран измельченный
1 ст. л.	Красный перец Паприка сладкая молотая
	Вода

Яичные клецки

500 г	Мука
250 мл	Молоко
3 шт.	Яйца
1 щепотка	Соль морская
1 щепотка	Мускатный орех молотый
1 щепотка	Перец черный молотый