

Курка з паприкою з кльоцками

60—70 хв

Приготування

1 У касеролі обсмажте цибулю, нарізану уздовж, з додаванням великої ложки топленого свинячого жиру. Додайте столову ложку справжньої паприки з гіркою і половину чайної ложки подрібненого майорану. Потім додайте нарізану на порції курку. Приправте сіллю, добре перемішайте й тушкуйте під кришкою кілька хвилин.

ПІДКАЗКА: Замість касеролі можна використовувати будь-яку каструлю.

2 Потім додайте ложку води й готуйте курку до м'якого стану. Стежте за тим, щоб вона не пригоріла.

3 Під час подачі на стіл можна також додати 250 мл вершків за смаком і розкласти яєчні кльоцки по краю миски.

4 Для приготування яєчних кльоцок змішайте всі інгредієнти, щоб отримати помірно тверде тісто, а потім за допомогою двох чайних ложок сформуйте кльоцки, які потрібно варити в киплячій підсоленій воді, поки вони не піднімуться на поверхню.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

1 шт.	Курка, нарізана шматочками, прибл. 1,2 кг
1 ст. л.	Топлений свинячий жир
4 шт.	Цибуля
250 мл	Вершки
0.5 ч. л.	Майоран, подрібнений
1 ст. л.	Паприка солодка особлива мелена
	Вода

Для яєчних кльоцок

500 г	Борошно
250 мл	Молоко
3 шт	Яйця
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Мускатний горіх мелений
1 щіпка	Чорний перець, мелений