# 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 |