



Paprikás csirke nokedlivel

⌚ 60–70 Perc 

Elkészítés

- 1 A hosszában szeletelt hagymát bő kanál sertésszírban pirítsuk meg egy magas falú lábasban. Keverjük hozzá egy púpos evőkanál paprikát és fél teáskanál majoránnát, majd adjuk hozzá a feldarabolt csirkét. Fűszerezzük sóval, alaposan keverjük meg, és lefedve hagyjuk néhány percre főni.

TIPP: Magas falú lábas helyett bármilyen edény használható.

- 2 Ezután adjunk hozzá kevés vizet, és hagyjuk, hogy a csirke puhára főjön, ügyelve arra, hogy ne égjen meg.
- 3 Tálaláshoz ízlés szerint adhatunk hozzá 250 ml tejszínt és köretként nokedlit, a tál szélére halmozva.
- 4 A nokedlihez az összes hozzávalót kissé szilárd tésztává keverjük, két teáskanál segítségével a forrásban lévő sós vízbe szaggatjuk, és addig főzzük, amíg a nokedlik fel nem jönnek a felszínre.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkta

1 db	Darabokra vágott csirke, kb. 1,2 kg
1 ek.	Sertésszír
4 db	Vöröshagyma
250 ml	Tejszín
0.5 tk.	♦ Majoranna, morzsolt
1 ek.	♦ Paprika, édes
	Víz

A nokedlihez

500 g	Liszt
250 ml	Tej
3	Tojás
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Szerecsendió, egész
1 csipet	♦ Feketebors, őrölt

