



Paprikové kura s knedľou

⌚ 60–70 Min 

Príprava

- 1 V hrnci opečte pozdĺžne nakrájanú cibuľu na veľkej lyžici masti. Primiešajte kopcovitú lyžicu pravej papriky a pol čajovej lyžičky drveného majoránu, potom pridajte kurča nakrájané na porcie. Osol'te a okoreňte.

NÁPOVEDA: Namiesto zapekacej misy môžete použiť akýkoľvek hrniec.

- 2 Potom pridajte lyžicu vody a nechajte kurča variť, kým nezmäkne, pričom dávajte pozor, aby sa nepripálilo.
- 3 Pri podávaní môžete podľa chuti pridať aj 250 ml smotany a vaječné knedličky poukladať okolo okraja misy.
- 4 Na vaječné knedličky zmiešajte všetky ingrediencie tak, aby vzniklo mierne tuhé cesto, pomocou dvoch čajových lyžičiek vytvarujte knedličky a varte ich vo vriacej osolenej vode, kým nevyplávajú na povrch.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

| | |
|--------|---------------------------------------|
| 1 celé | Kurča nakrájané na kúsky (cca 1,2 kg) |
| 1 PL | Masti |
| 4 ks | Cibule |
| 250 ml | Smotana |
| 0.5 ČL | ♦ Majorán drvený |
| 1 PL | ♦ Paprika špeciál sladká |
| | Voda |

Na vaječné knedličky:

| | |
|----------|-----------------------------|
| 500 g | Múka |
| 250 ml | Mlieko |
| 3 ks | Vajcia |
| 1 štipka | ♦ Morská soľ jedlá jódovaná |
| 1 štipka | ♦ Muškátový orech mletý |
| 1 štipka | ♦ Čierne korenie mleté |

