

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

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. Osoľte 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.