

Paprykowy kurczak z kluskami

60—70 Min

Przygotowanie

1 W naczyniu żaroodpornym na dużej ilości smalcu upiecz pokrojoną wzdłuż cebulę. Wymieszaj czubatą łyżkę papryki i pół łyżeczki roztartego majeranku, a następnie dodaj pokrojonego na porcje kurczaka. Dopraw solą i dobrze wymieszaj, duś pod przykryciem przez kilka minut.

WSKAZÓWKA: Zamiast naczynia żaroodpornego możesz użyć dowolnego garnka lub patelni.

2 Następnie dodaj łyżkę wody i poczekaj, aż kurczak będzie miękki, uważając, aby go nie przypalić.

3 Przed podaniem można dodać 250 ml śmietany do smaku i ułożyć kluski jajeczne obok kurczaka.

4 Aby przygotować kluski jajeczne, połącz wszystkie składniki, do uzyskania lekko sprężystego ciasta. Za pomocą dwóch łyżeczek uformuj kluski i gotuj je we wrzącej i osolonej wodzie, do momentu, aż kluski wypłyną na powierzchnię.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

1 szt.	Kurczak pokrojony na kawałki o wadze ok. 1,2 kg
1 łyżka	Smalec
4 szt.	Cebula
250 ml	Śmietana
0.5 łyżeczki	Majeranek otarty
1 łyżka	Papryka Słodka mielona
	Woda

Kluski jajeczne

500 g	Mąka
250 ml	Mleko
3 szt.	Jajka
1 szczypta	Sól Morska jodowana
1 szczypta	Gałka Muszkatołowa mielona
1 szczypta	Pieprz Czarny mielony