



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Piletina, narezana na komade, pribl. 1,2 kg
1 jušna žlica	Svinjska mast
4 kom	Luk
250 ml	Vrhnje
0.5 čajna žlica	♦ Mažuran usitnjeni
1 jušna žlica	♦ Paprika slatka delikatesna mljevena
	Voda

Za okruglice s jajima

500 g	Brašno
250 ml	Mlijeko
3 kom	Organska jaja M
1 prstohvat	♦ Kuhinjska sol
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić mljeveni
1 prstohvat	♦ Papar crni mljeveni

Pileći paprikaš s okruglicama

⌚ 60–70 Min 

Priprema

- 1 U posudi za složenac popržite luk (narezan uzdužno) u velikoj žlici svinjske masti. Umiješajte vrhom punu jušnu žlicu prave paprike i pola čajne žlice usitnjenog mažurana, a zatim dodajte piletinu narezanu na komade. Začinite solju, dobro promiješajte i pustite da se nekoliko minuta pirja pokriveno na laganoj vatri.

SAVJET: Umjesto posude za složenac možete upotrijebiti bilo koju posudu.

- 2 Zatim dodajte jušnu žlicu vode i ostavite piletinu da se peče dok ne postane mekana, pazeći da ne zagori.
- 3 Pri posluživanju možete dodati i 250 ml vrhnja po ukusu, a okruglice s jajima složite oko ruba posude.
- 4 Za pripremu okruglica s jajima zamijesite sve sastojke u umjereno čvrsto tijesto, a zatim s pomoću dvije čajne žlice oblikujte okruglice i kuhajte ih u kipućoj posoljenoj vodi dok ne isplivaju na površinu.

