



Pileći paprikaš sa knedlama

🕒 60–70 Min. 

Priprema

- 1 U posudi za paprikaš ispržite luk isečen po dužini na izdašnoj kašici masti. Umešajte punu kašiku začinske paprike i pola kašičice zdrobljenog majorana, pa dodajte piletinu isečenu na komade. Posolite i dobro promešajte, pa kuvajte poklopljeno, nekoliko minuta.

SAVET: Umesto posude za paprikaš možete da upotrebite bilo koju posudu.

- 2 Zatim dodajte kašiku vode i ostavite piletinu da se kuva dok ne omekša, ali pazite da ne zagori.
- 3 Za posluživanje, takođe možete da dodate 250 ml pavlake po ukusu i da knedle sa jajima poredate po ivici činije.
- 4 Za knedle sa jajima pomešajte sve sastojke u tvrde testo, pa pomoću dve kašičice oblikujte knedle i kuvajte ih u ključaloj posoljenoj vodi dok ne isplivaju na površinu.

Sastav 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 komada	Piletina, isečena na komade, oko 1,2 kg
1 kašika	Mast
4 komada	Luk
250 ml	Pavlake
0.5 kašičica	♦ Majoran, mrvljeni
1 kašika	♦ Paprika, slatka dimljena
	Voda

Za knedle sa jajima

500 g	Brašno
250 ml	Mleko
3	Jaja
1 prstohvat	♦ Kuhinjska so
1 prstohvat	♦ Muskatni oraščić, mleveni
1 prstohvat	♦ Biber crni, mleveni

