

Pui cu boia de ardei dulce cu găluște

60—70 Min.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1 bucăți	Pui, tăiat în bucăți, aprox. 1,2 kg
1 lingură	Untură
4 bucăți	Ceapă
250 ml	Smântână
0.5 linguriță	Măghiran mărunțit
1 lingură	Boia de ardei dulce
	Apă

Pentru găluștele de ouă

500 g	Făină
250 ml	Lapte
3 buc.	Ouă
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Nucșoară măcinată
1 un vârf de cuțit	Piper negru măcinat

Pregătire

1 Într-o caserolă, prăjește o ceapă - feliată pe lungime - într-o lingură generoasă de untură. Adaugă o lingură cu vârf de boia de ardei dulce autentică și o jumătate de linguriță de maghiran zdrobit, apoi adaugă puiul, tăiat în porții. Condimentează cu sare și amestecă bine și lasă totul să fiarbă, acoperit, timp de câteva minute.

SUGESTIE: Poate fi utilizată orice oală în locul unei caserole.

2 Apoi adaugă o lingură de apă și lasă puiul să se gătească până când devine moale, având grijă să nu-l arzi.

3 Pentru a servi, poți adăuga și 250 ml de smântână după gust și poți aranja găluștele de ouă pe marginea castronului.

4 Pentru găluștele de ou, combină toate ingredientele pentru a forma un aluat ușor tare, folosește două linguriță pentru a forma găluștele și gătește-le în apă fiartă sărată până când găluștele se ridică la suprafață.