
Paprykarz z kurczakow z kluskami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2447 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

2 kurczaki,

4 lyzki smalcu,

2 male cebule,

2 zielone papryki,

2 srednie pomidory,

300 ml kwasnej smietany,

1 lyzka maki,

2 lyzeczki mielonej slodkiej papryki,

sol.

Ciasto na kluski:

200 g maki,

1 jajko,

sol, odrobina mleka,

1 lyzka smalcu (do polania klusek).

1. Kurczaki umyc i osuszyc. Pokroic na 8 czesci, posolic i odstawic na 30 min.

2. Papryke i pomidory umyc, cebule drobno pokroic, z papryki wyjac gniazda nasienne i pokroic w paski. Z pomidorow zdjac skorki, wypestkowac i pokroic w

cwiartki.

3. Na smalcu przyrumienic cebule, oproszyc mielona papryka. Dodac kawalki kurczaka i podsmażyc. Dodac sol, podlac 2 lyzkami wody i dusic na malym ogniu

pod przykryciem. Po 20 min dodac pokrojone papryki i pomidory. Dusic tak

dlugo, az kurczaki beda miekkie, w miare potrzeby podlewajac woda. (Nalezy

jednak pamietac, ze kurczaki powinny sie dusic w malej ilosci sosu.) Miekkie kurczaki wyjac z sosu. Sos przelac przez sitko. Do przecedzonego sosu

dodac 200 ml smietany wymieszanej z maki i zagotowac. Wlozyc kurczaki i jeszcze przez chwile trzymac na malym ogniu.

4. Zrobic kluski: ubic jajko, dodac make, odrobine soli i mleka. Utrzec na

gladkie ciasto. Na wilgotnej desce rozlozyc ciasto na grubosc 0,5 cm. Nozem

odcinac kawalki i wrzucac do duzej ilosci wrzacej osolonej wody. Ugotowane

kluski odcedzic i wymieszac z 1 lyzka smalcu. Paprykarz polac reszta smietany i od razu podawac z kluskami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 54.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)