
Paprykarz z kury lub z koguta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2278 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

1 mloda kura lub kogut (ok. 2 kg),
4 łyżki smalcu,
2 srednie pomidory,
1 cebula,
2 zielone papryki,
1 papryka ostra,
2 łyżeczki słodkiej papryki w proszku,
1 łyżeczka maki,
250 ml rosolu z kostki,
sol,
4-6 łyżek kwasnej smietany do polania sosu.

Ciasto na kluski:

200 g maki,
1 male jajo,
1-2 łyżki mleka,
sol,
1 łyżka smalcu do polania klusek.

1. Sprawiona kure umyc, osuszyc. Odciac szyje i skrzydelka. Kure podzielic na 4 czesci, a kazde udko przeciac na pol. Posolic i zostawic pod przykryciem na 30 min.

2. Pomidory sparzyc, zdjac skorki, oczyszcic z pestek, pokroic na cwiartki.

Oczyszczone papryki pokroic na paski. Cebule obrac, drobno posiekac.

3. Rozgrzac w garnku smalec, przesmazyc krotko cebule oproszona zmielona papryka. Dodac kawalki kury i smazyc po 5 min z kazdej strony, po czym podlac rosolem i dusic na malym ogniu pod przykryciem. Po 25 min dodac papryke (rowniez papryke ostra), pomidory i sol do smaku. Dusic, az kura bedzie miekka

(30-40 min), oszczednie podlewajac woda (kura powinna sie dusic w malej ilosci sosu).

4. Porcje kury wyjac. Sos przetrzec przez sito, zagescic maka i zagotowac. Dodac kure i jeszcze przez chwile podgrzewac na malym ogniu.

5. Przygotowac kluski: ubic w naczyniu jajo, dodac make, odrobine soli i mleko, utrzec skladniki na gladkie ciasto. Rozlozyc je na wilgotnej desce, tak by

mialo grubosci ok. 0,5 cm. Odcinac nozem kawalki ciasta i wrzucac do osolonego wrzalku. Wody powinno byc duzo. Ugotowane kluski odcedzic i wymieszac z

lyzka smalcu.

6. Kure przelozyc na polmisek, polac sosem i oblozyc kluskami. Do kazdej porcji na talerzu dodac lyzke kwasnej smietany. Smietane klasc obok miesa, do sosu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 42.

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