
Paprykarz z kury lub z koguta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2317 razy.

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

1 mloda kura lub kogut (ok. 2 kg),

4 lyzki smalcu,

2 srednie pomidory,

1 cebula,

2 zielone papryki,

1 papryka ostra,

2 lyzeczki slodkiej papryki w proszku,

1 lyzeczka maki,

250 ml rosolu z kostki,

sol,

4-6 lyzek kwasnej smietany do polania sosu.

Ciasto na kluski:

200 g maki,

1 male jajo,

1-2 lyzki mleka,

sol,

1 lyzka 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

miało grubości ok. 0,5 cm. Odcinać nożem kawałki ciasta i wrzucać do osolonego wrzątku. Wody powinno być dużo. Ugotowane kluski odcedzić i wymieszać z

łyżką smalcu.

6. Kure przełożyć na polmisek, polać sosem i obłożyć kluskami. Do każdej porcji na talerzu dodać łyżkę kwaśnej śmietany. Śmietanę klasc obok mięsa, do sosu.

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

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