



PAPRIKAS CSIRKE NOKEDLIVEL
ЧИРКЕ ПАПРИКАШ с НОКЕДЛИ

2 бедра цыпленка
2 ляжки цыпленка
2 грудинки цыпленка
1 небольшая луковица
3-4 столовые ложки подсолнечного масла
½ чайной ложки молотой неострой паприки
1 чайная ложка соли
½ кофейной ложки молотого черного перца
1 помидор небольшого размера
½ свежего зеленого/белого перца
300-350 мл сметаны, жирностью 20%
1 столовая ложка муки
50-100 мл сливок жидких, жирностью 10%

400 грамм муки
2 яйца, вода

На 4 порции

Лук мелко нарезать, посолить и поджарить на подсолнечном масле. Добавить мясо и обжарить, посыпать молотым красным перцем, солью, черным молотым перцем. Добавить помидор, свежий зеленый перец, подлить воды около 250 мл, прикрыть крышкой и тушить около 40 минут. Воду подливать по необходимости так, чтоб мясо было прикрыто хотя бы наполовину. Готовое мясо посыпать мукой, перемешать, добавить сметану, перемешать, долить сливки, вскипятить.

Муку, яйца и воду хорошо перемешать до получения мягкого теста, пропустить через специальную терку для нокедли, опуская прямо в кипящую подсоленную воду. Закипятить, слить и процедить, промыть холодной водой. Перемешать нокедли с соусом.

Вуаля!

© Анна Панова, 2013