



ALEN PÖRKÖLTJE NOKEDLIVEL
ПЕРКЕЛТ ОТ ШЕФА АЛЕН С КЛЕЦКАМИ

400 г - говядины
400 г - куриных желудков
400 г - куриных сердец
2 перца
1 помидор
2 луковицы
3 столовые ложки паприки
1 чайная ложка соли
1 кофейная ложка измельченного тмина
250 г сухого красного вина, лучше сорта Кекфранкош
3 лавровых листа
50 г копченого сала
1 морковь

400 г муки
2 яйца
100 г воды

На 6 человек

Сало нарезать на кубики и на медленном огне обжарить в чугунном котелке; вынуть и отставить в сторону. Лук мелко порезать на кубики, обжарить до прозрачного вида, добавить мясо и внутренности, немного обжарить, добавить вино. Немного выпарить, добавить паприку, нарезанную мелко морковку, перец, помидор, лавровый лист, тмин. Залить 1 л воды. Готовить на открытом костре 2.5 часа, чередуя медленное и быстрое тушение под открытой крышкой. Если слишком густо, можно добавлять воду. Блюдо должно приобрести форму густого соуса.

Муку, яйца и воду перемешать до образования жидкого теста. Разогреть воду, немного посолить и сразу после кипения, добавлять в нее жидкое тесто, пропущенное через специальное металлическое приспособление с дырками. Варить до того, как тесто всплывет. Слить воду, промыть.

Подавать с клецками, которые предварительно перемешать в котелке.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013