

Maďarské kuře na paprice - Csirke Paprikas

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy:

Nakrájíme cibulku nadrobno a osmahneme na tuku do sklovita. Přidáme sladkou práškovou papriku, za malou chvilku 1 - 2 šálky vody a sůl. Pečlivě zamícháme, aby se nikde nevytvořily hrudky a přidáme kuřecí porce, pak nakrájená rajčata a zelenou papriku. Dusíme pod pokličkou asi 30 minut (u kuřat z velkochovu) nebo až jednu hodinu (u kuřat z výběhu) na středním plameni. Občas tím zamícháme. Jestliže, se odpaří příliš vody, tak ji vždy malinko dolijeme. Když je kuře měkké rozmícháme kyselou smetanu s hladkou moukou a touto směsí přelijeme kuře v kastrolu, zamícháme se šťávou a provaříme bez pokličky ještě asi pět minut. Pokud chceme omáčku zvlášť jemnou, vyjmeme maso a omáčku propasírujeme. Vegetariánskou verzi tohoto pokrmu jsou:

Žampiony na paprice - ``Gomba Paprikas``.

Tento chutný pokrm připravíme je tak, že místo kuřecích stehen použijeme několik šálku celých nebo půlených žampionů. Dusíme je jenom 15-20 minut, až jsou měkké. Žampiony v této omáčce jsou výborné s těstovinami.

Nic nám nebrání oba tyto pokrmy kombinovat tj. použít stehýnka a později přidat i žampiony. Tyto pokrmy můžeme podávat s jakýmkoliv druhem malých těstovin; se všemi je to výborné např. s tolik, již od školních let, oblíbenými kolínky - ale musí to být ty drobné, s malým průměrem. Někdo to má rád také s brambory nebo rýží vše bohatě zalité omáčkou. Maďaři si k tomu dělají jejich oblíbené nočky zvané ``galuska``, které připomínají italské gnocchi. Mám je také rád a tak si je teď spolu uděláme!

Příprava maďarských lehkých noků - halušek

Suroviny: 450 g mouky, 3 žloutky, 100 ml sladké smetany, 300 - 400 ml vody a špetku soli.

Postup přípravy: Suroviny jen smícháme, těsto nevypracováváme. Navlhčenou lžící ihned vykrajujeme podélné noky a vhadzujeme je do vařící osolené vody. Klasickým způsobem je tzv. ``házení halušek``. Těsto umístíme na navlhčenou kuchyňskou desku, vykrojíme pásy a nožem odkrajujeme těsto a házíme - shrabujeme z desky přímo do vařící vody. Když vyplavou vybereme je dírkovanou naběračkou, promícháme v rozpáleném sádle se smetanou a podáváme k paprikášům na ohřáté míse. Pokud noky podáváme ihned můžeme je propláchnout naopřed horkou vodou; pokud je chceme podávat až později použijeme k propláchnutí studenou vodu.