



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

Gulasz z kury

Drobiowa wersja gulaszu

Składniki:

- kurczak, 150 g
- cebula, 50 g
- tłuszcz, 10 g
- mąka , 2 g
- ziemniak, 100 g
- sól, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Oczyszczonego kurczaka podzielić na części, posolić. Cebulę drobno pokroić i dusić w rondlu. Na patelni na rozgrzanym tłuszczu obsmażyć mięso, po czym przełożyć do rondla, oprószyć mąką, posypać papryką i pieprzem, podlać wodą i dusić pod przykryciem. Ziemniaki oczyścić, pokroić w kostkę, dodać do mięsa, dolać wody i gotować. W tym czasie zrobić ciasto na kluski kładzione. Gdy ziemniaki są miękkie, kłaść kluski. Zagotować i doprawić do smaku.

