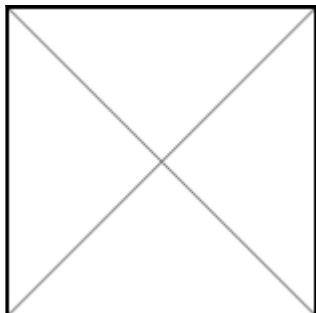




Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Kurczęta po węgiersku

Podawać z kluseczkami kładzionymi.

Składniki:

- śmietana, 20 dag
- mąka , 2 dag
- masło, 3 dag
- rosół, 0.5 l
- przecier pomidorowy, 5 dag
- cebula, 9 kg
- słonina, 8 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- kurczęta, 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Sprawione i opłukane kurczęta nasolić na godzinę przed przyrządzeniem. Kurczęta podzielić na porcje, oprószyć papryką, osmażyć na tłuszczu rumieniąc, przenieść do dopasowanego rondelka, dodać tłuszcz ze smażenia, pokrajaną cebulę i dusić podlewając rosółem. Z masła i mąki zrobić zasmażkę, rozprowadzić ją powidełkami i wlać do sosu, mieszając zagotować; jeżeli potrzeba, dodać soli i papryki do smaku. W sosie tym na brzegu kuchni węglowej lub na płytce azbestowej położonej na palniku dogotować kurczęta; przed wydaniem sos przetrzeć, wymieszać ze śmietaną.

