

Kluseczki marchewkowe z kurkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg kurek	1/2
cebula	1
szkl. śmietany	1/2
niezbyt duże marchewki	4
duże ząbki czosnku	3
jajko	2
szkl. mąki pszennej	1-1,5
łyżki masła	2
czubate łyżki posiekanej natki pietruszki	2
sól i pieprz mielony, odrobina cukru	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kolorowe, smaczne kluseczki z sosem ze świeżych kurek...pyszności!

Kurki dokładnie oczyścić, opłukać, tylko większe sztuki pokroić. Cebulę obrać, drobno posiekać. Marchew oskrobać, pokroić na mniejsze kawałki, zalać lekko osolonym i troszkę osłodzonym wrzątkiem (ok. 0,5 szkl.), ugotować razem z obranym czosnkiem do miękkości, zmiksować (razem z czosnkiem), ostudzić. Na patelni rozgrzać masło, zeszklić cebulkę, dodać kurki, dusić kilka minut aż zmiękną, dodać śmietanę, przyprawić, jeszcze chwilę poddusić. Do purre z marchewki dodać jajka i połowę mąki, dokładnie wyrabiać łyżką, dodając jeszcze tyle mąki aby ciasto było gęste, ale dawało nabierać się łyżeczką (konsystencja jak na kluski kładzione). W garnku zagotować wodę, osolić, łyżeczką nabierać niewielkie porcje ciasta i wrzucać do wody, maczając każdorazowo łyżeczkę we wrzątku aby ciasto nie przyklejało się. Kluseczki gotować tylko kilka chwil od wypłynięcia, odcedzić. Podawać polane sosem kurkowym i posypane natką pietruszki.