

Papricas de pui cu galuste de faina



Nu ajung sa gatesc papricas de pui foarte des dar cand o fac (si nu tot timpul cu galuste de faina), il savuram cu maare pofta ☺

Si cel de **peste** e la fel de buuun!!!!

Ingrediente:

Pentru papricas:

- 2-4 pulpe de pui sau un piept de pui
- 1 ceapa mare
- 1 lingura boia de ardei

- usturoi din balsug
- 1 lingura faina
- 2 linguri de smantana (acra, fermentata, pentru ciorbe)

Pentru galuste:

- 3 oua
- 1 canita de apa (gen espresso)
- 1 cana de 250 ml faina
- 6 linguri de ulei
- sare dupa gust

Mod de preparare:

Tocati ceapa si caliti-o in ulei. Taiati pulpele in jumatate (daca sunt mari, le puteti taia in mai multe bucati) si puneti-le peste ceapa.

Lasati la foc mic, cu capac, timp de cateva minute, apoi intoarceti-le si lasati-le cca. 5 minute la dinstuit. Tot cu capac

Adaugati apoi boiaua de ardei si „stingeti-o” imediat cu o cana mare de apa.

Adaugati usturoiul trecut prin presa (4-5 catei de usturoi, sau mai putin) si lasati totul la fier, acoperit, timp de cca. 25 de minute.

Amestecati din cand in cand (se intorc bucatile de carne, pentru a fi patrunse bine). Cand furculita strapunge foarte usor carnea, mancarea noastră e gata!

Amestecati intr-un bol faina cu smantana si adaugati putina apa (foarte rece) pana arata ca un aluat de clatite. Puteti folosi si smantana lichida dar atunci puneti faina cu doua linguri in plus si nu mai puneti apa.

Turnati faina desfacuta in smantana peste pui, condimentati bine cu sare, piper si frunze de patrunjel tocate; lasati sa dea un cloicot mic si gata!

Pentru galustele de faina, se pune o oala cu apa la fier. Se bat bine ouale cu canita de apa; se adauga faina, ulei si sare dupa gust.

Exista doua modalitati de a face galuscutele, una din ele este sa folosim un fund de lemn si un cutit. Deci, apa fierbe, o bucată de aluat e pe fundul de lemn, scufund lama cutitului rapid în apa si trec prin aluat „taind” cu lama o portiune mica din el si iar rapid prin apa, rapid prin aluat si tot asa... si atunci galuscutele o sa fie mai alungite si mai marisoare... sau le faceti exact ca pe cele de supa.

Pofta buna!!!



Reteta de la Carmiris