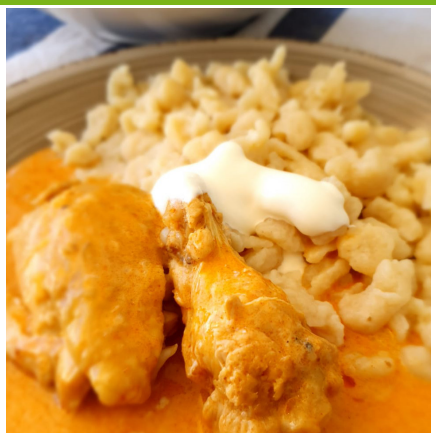
KURACÍ PERKELT OD HUGA

Bez múky!! Múka do perkeltu nepatrí!!

Toto tradičné jedlo sa varí takmer v každej domácnosti. Dúfam, že moja verzia vám bude chutiť!

Budete potrebovať: (4 porcie)
Polovicu kurčaťa
Trochu oleja alebo masti
1 malú cibuľu
Bobkový list (2 kusy)
Soľ, mletú červenú papriku, mleté čierne korenie
1 dcl sladkej smotany
3 polievkové lyžice kyslej smotany
1 zemiak (stredne veľký)

Postup:
Na oleji alebo masti opečte do zlatista na drobno pokrájanú cibuľu. Pridajte kúsky kuracieho mäsa. Pridajte soľ, červenú mletú papriku, bobkový list a trošku čierneho korenia. Chvíľu opražte a zalejte vodou (alebo vývarom, ak vám zostal z obeda). Zakryte pokrievkou a duste na miernom ohni až kým nebude mäso mäkké.
Keď je mäso dostatočne mäkké pridajte na jemno nastrúhaný očistený zemiak a pridajte podľa potreby vodu. (S vodou opatrne aby nebol Perkelt príliš riedky.)
Zemiak omáčku rýchlo zahustí, preto v tejto fáze miešajte a vodou regulujte správnu hustotu. Povarte ešte aspoň 5 minút, pridajte kyslú a sladkú smotanu. Povarte so smotanou ešte aspoň 5 minút. Podľa potreby dochuťte soľou.
HOTOVO!
Podávať ho môžete s hotovou cestovinou, ktorú uvaríte v slanej vode. Najlepší však je s haluškami, ktoré si veľmi jednoducho pripravíte sami. (recept nájdete na stránke)

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo