



## Курица с макаронами

Saçaklı Tavuk



1 крупная целая курица  
Для макарон:  
2 яйца  
1 стакан молока  
1 чл. фруктового уксуса  
1 чл. соли  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Для варки:  
6 стаканов куриного бульона  
5 ст.л. растит. масла  
Полить сверху:  
2 ст.л. слив. масла  
1 ст.л. растит. масла  
1 чл. красного острого перца

- # Приготовим макароны: В глубокой чашке хорошо смешать яйца, молоко, уксус и соль. Добавляя муку замесить средней упругости тесто. Тесто оставить на 20 минут отдохнуть.
- # Затем тесто разделить на 6 частей. Каждую часть посыпать мукой и раскатать размером с средний противень. Положить лепешки на ткань подсушиться примерно на 1 час.
- # После чего тесто заварачивается на скалку и скалка изымаются. Свернутое тесто разрезать шириной 0,5 см. Затем полученные полоски развернуть и подсушить в течении 2-х часов.
- # Противень смазать маслом, положить в него полоски из теста и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку. Готовить до золотисто-коричневатого цвета.
- # Курицу разделать на кусочки, снять кожу. Залить водой и варить до готовности.
- # В другую кастрюлю налить 6 стаканов куриного бульона, добавить 1 чл. соли и растит. масло. Когда закипит, положить в бульон остывшие макароны, помешать. Варить на средне-медленном огне 8-10 минут, затем вытащить макароны на смазанный маслом противень. Если остался бульон, его тоже вылить в противень. На макароны положить сваренную курицу.
- # Противень снова поставить в горячую духовку и готовить при температуре 190 градусов 10-15 минут. В это время в маленькой сковороде на среднем огне раскалить слив. и растит. масло, добавить красный перец.
- # Достать курицу с макаронами из духовки, выложить на сервисную тарелку и полить кипящим маслом с перцем. Подавать горячим.

Макароны для этого блюда можно приготовить заранее.