



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Курица с макаронами

Saçaklı Tavuk



1 крупная целая курица
Для макарон:
2 яйца
1 стакан молока
1 ч.л. фруктового уксуса
1 ч.л. 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 ч.л. 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 отдыхать.
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 заваривается на скалку и скалка изымается. 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 ч.л. 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 сковородке на среднем огне раскалить слив. и растит. масло, добавить красный перец.
Достать курицу с макаронами из духовки, выложить на сервировочную тарелку и полить кипящим маслом с перцем. Подавать горячим.

Макароны для этого блюда можно приготовить заранее.