Маршалок

МАРШАЛОК – СМАК, ЯКИЙ ОБ'ЄДНУЄ

Що приготувати з курки:

10 рецептів української та німецької кухні від ТМ Маршалок



З курки на вечерю найшвидше приготувати картопляну запіканку з курячим рулетом, шпецле з грибами або німецьку картоплю з копченими гомілками.

Українська й німецька кухні мають спільну основу: картопля, гриби, капуста, вершки й сир. Тому курятина однаково добре «почувається» і в борщовій каструлі, і у швабській сковороді.

Які страви можна приготувати з курятини?

5 українських рецептів

№	Страва	Кухня	Час	Продукт «Маршалок»
1	Суп із пельменями та галушками	Українська	40 хв	Пельмені «Курячі»
2	Крученики з куркою, грибами та сиром	Українська	55 хв	Рулет «З філе курки»
3	Картопляна запіканка з курячим рулетом	Українська	60 хв	Рулет «З філе курки»
4	Запечені гомілки з картоплею	Українська	55 хв	Гомілки курячі в/к
5	Картопляний пиріг із курятиною	Українська	75 хв	Рулет «З філе курки»

5 німецьких рецептів

№	Страва	Кухня	Час	Продукт «Маршалок»
6	Картопляний ауфлауф	Німецька	70 хв	Рулет «З філе курки»
7	Фрикадельки з теплим картопляним салатом	Німецька	40 хв	Люля-кебаб з м'ясом курки
8	Шпецле з куркою та грибами	Німецька	30 хв	Рулет «З філе курки»
9	Квашена капуста з копченим окорочком	Німецька	50 хв	Окорочок курячий в/к
10	Картопляні оладки з куркою та сирним соусом	Німецька	45 хв	Рулет «З філе курки»

1. Суп із курячими пельменями та галушками



Порцій: 5 | Час: 40 хв | Продукт: пельмені «Курячі»

Інгредієнти:

- вода — 2 л
- картопля — 400 г
- морква — 1 шт.
- цибуля — 1 шт.
- пельмені «Курячі» — 400 г
- борошно — 100 г
- яйце — 1 шт.
- вода для галушок — 50 мл
- лавровий лист, кріп

Як приготувати:

1. Закип'ятіть воду, додайте картоплю кубиками, варіть 10 хв.
2. Додайте цибулю й моркву, підсмажені на олії.
3. З борошна, яйця й води замісіть густе тісто, відкладайте ложкою галушки.
4. За 8–10 хв до готовності додайте пельмені й варіть за часом на пакованні.
5. Подавайте з кропом і ложною сметани.

Секрет: пельмені віддають бульйону жир і спеції, тож сіль додавайте наприкінці, після проби.