ЦЫПЛЕНОК И КЛЕЦКИ
Chicken and Dumplings

Клецки - это просто вареное или приготовленные на пару тесто, и это блюдо являются частью традиционной кухни во многих уголках мира. Этот очень простой рецепт, для выполнения которого требуется буквально одна кастрюля, был, вероятно, создан как недорогой способ превратить вареную курицу или бульон в сытное и добротное блюдо. В данном варианте блюдо обогащено молоком и сливочным маслом, а также овощами. В некоторых рецептах присутствуют морковь, зеленый горошек и стручковая фасоль, в других овощи не применяются, в зависимости от личных предпочтений и семейных традиций.

Куриная грудка и бедро	2.7 кг	6 фунтов
Вода	4 литра	4 кварты
Соль	10 мл	2 чайные ложки
Черный перец	10 мл	2 чайные ложки
Лавровый лист	4 маленьких листа	
Лук, порезанный кубиками среднего размера	2 шт.	
Сельдерей, порезанный кубиками среднего размера	4 стебля	
Молоко	240 мл	1 чашка
Сливочное масло	120 г	4 унции

Тесто для клецок:

Пшеничная мука высшего сорта	500 г	1 фунт
Пищевая сода	5 мл	1 чайная ложка
Соль	7 мл	1 ½ чайной ложки
Комбижир для кулинарии (шортенинг)	90 г	3 унции
Пахта или простокваша	360 мл	1 ½ чашки

Поместите курицу в большую кастрюлю и добавьте достаточное количество воды, чтобы она полностью закрыла мясо. Добавьте соль, перец, лавровый лист, лук и сельдерей. Доведите до кипения; закройте крышкой, уменьшите огонь и поддерживайте в состоянии легкого кипения в течение 45 минут или до того момента, как мясо станет мягким. Выньте мясо из кастрюли и позвольте ему немного остыть. Удалите кожу и кости. Разрежьте мясо на маленькие кусочки и отставьте. Добавьте молоко и масло к бульону и доведите до состояния легкого кипения.

Пока курица остывает, подготовьте тесто для клецок. Соедините муку, соду и соль; добавьте кулинарный комбижир, активно разминая смесь пальцами или вилкой. Вмешайте пахту или простоквашу, продолжайте перемешивать до тех пор, пока сухие ингредиенты не впитают влагу. Перенесите тесто на присыпанную мукой поверхность, и легонько помесите (4 или 5 раз).

Надавите на тесто, доведя его до толщины 6 мм (1/4 дюйма). Отщипните кусочки теста размером 2.5 – 5 см (1-2 дюйма); бросьте в бульон, находящийся в состоянии легкого кипения. Уменьшите огонь до средне-низкого, и позвольте легко кипеть в течение 8 – 10 минут, помешивая время от времени. Добавьте мясо и подберите количество соли и перца по вкусу.

Выход: 4 литра (1 галлон)

О том, как готовились этот и другие американские супы – наше видео на YouTube:
http://youtu.be/yxpKdTDlV7w

Генеральное консульство США в Санкт-Петербурге|U.S. Consulate General St. Petersburg
Фурштатская ул., 15|Furshtatskaya str., 15
http://stpetersburg.usconsulate.gov
http://www.facebook.com/usconsulatespb
@USinStPete