

## **GÓRSKI RARYTAS**

*(4 porcje, czas wykonania 90 minut)*

Kotleciki marynować w żętycy z dodatkiem soli i czosnku (24-48 godzin). Następnie osuszyć papierem i usmażyć, oprószyć pieprzem. Kurki podsmażyć na tłuszczu, doprawić solą i pieprzem dodać posiekany koperek. Mięso i kurki flambiować (podpalić potrawę tuż przed jej podaniem) śliwowicą.



12 kotlecików jagnięcych z kostką  
700 ml żętycy,  
czosnek, sól, pieprz  
olej do smażenia  
400 g kurek blanszowanych lub z naturalnej zalewy  
pęczek koperku  
120 ml oleju lub klarowanego masła  
70 ml śliwownicy

### **Sulki**

300 g ziemniaków gotowanych  
1 jajo  
50 g mąki pszennej  
120 g bryndzy  
120 g boczku  
25 g maku gotowanego

Z ziemniaków, sera, mąki, maku i jajka wyrobić ciasto, uformować podłużne sulki a następnie ugotować w osolonej wodzie. Okrasić skwarkami z boczku.