

Slepice na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezádáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1,5 2 kg slepice

vývar ze slepice

2 cibule

400 ml zakysané smetany

500 g domácích nudlí

sůl

pepř

25 g sladké mleté papriky

Postup

Slepici vložíme do osolené vody a uvaříme ji doměkka. Současně s ní vaříme i drůbky, které upotřebíme na přípravu slepičího kaldounu. Tuk z vývaru během vaření postupně sbíráme. Použijeme jej při přípravě omáčky. Když je maso skoro měkké, přidáme květák, cibuli a dovaříme. Uvařenou slepici obereme a maso nakrájíme na nudličky. Orestujeme cibuli, přisypeme papriku a přidáme maso. Vše zalijeme vývarem a podusíme. Stáhneme z ohně a přidáme smetanu. Směs nalijeme do zapékací mísy, přidáme domácí nudle, přikryjeme a dáme ještě asi na 0,75 hodiny péct