

Slepice na paprice 2

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

INGREDIENCE:

- 1 slepice
- 3 lžíce kořenové zeleniny
- 3 lžíce 1 lžíce másla a oleje
- 1 cibule
- 1 lžíce sladké papriky
- sůl
- kelímek zakysané smetany
- 2 lžíce hladké mouky

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Oškubanou, vykuchanou a očištěnou slepici rozdělíme na porce, vložíme do hrnce, zalijeme horkou vodou, osolíme, přidáme 3 lžíce kořenové zeleniny a uvaříme doměkka (nejlépe v tlakovém hrnci). Měkkou slepici vyjmeme z vývaru, necháme okapat, vykostíme a zbavíme kůže (někdo však kůži rád). Máslo a olej rozehejeme, vhodíme nadrobno nakrájenou cibuli, osmahneme ji dožluta, vsypeme mouku, lehce ji osmažíme, přidáme papriku, promícháme ji, aby se rozpustila, a přilijeme vývar, ve kterém se slepice vařila. Dobře prošleháme a přivedeme k varu. vložíme vykostěné porce slepice, přidáme mírně ohřátou smetanu (studená by se mohla srazit), rozmícháme a společně povaříme. Pokud je omáčka řídká, přidáme ještě lžící hladké mouky rozmíchané v troše studeného mléka a povaříme. Pro zjemnění můžeme ještě přidat lžičku másla. Místo smetany je možné přidat bílý jogurt, ale smetana je chutnější. Pokud je omáčka příliš kyselá, přidáme lžičku cukru. Slepici na paprice podáváme nejčastěji s houskovým knedlíkem nebo s těstovinami.