

Slepice na smetaně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

lžička sladké papriky

2 lžíce oleje

2 dl smetany

200 g paprik

cibule

sůl

Ingredience::

2 lžíce másla

4 porce slepice

vývar z drůbků

200 g rajčat

2 lžíce hladké mouky

20 g slaniny

Postup

Postup přípravy: Porce slepice protkneme slaninou, osolíme a opečeme na másle a oleji. Vyjmeme, do tuku přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme ji. Vmícháme mletou papriku, vložíme zpět porce slepice, podlijeme trochou vývaru a dusíme téměř doměkka. Přidáme na dílky nakrájená rajčata a na proužky nakrájené papriky a dodusíme. Nakonec zalijeme smetanou rozmíchanou s moukou, omáčku osolíme a dobře povaříme. Podáváme s těstovinami.