

Slepice na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: obtížný

Autor: Appetit - Březen 06

Suroviny

1 slepice o váze cca 1,5 kg
kousek mrkve, celeru, kořenové petržele
několik kuliček pepře a nového koření
1-2 bobkové listy
1 větší cibule, pokrájená nadrobno
50 g másla
1-2 lžice sladké papriky
1 lžící hladké mouky
250 ml vývaru od vaření slepice
250 ml dvanáctiprocentní smetany
sůl, mletý bílý pepř, případně špetka cukru na dochucení

Postup

- 1) Očištěnou slepici vložte do většího hrnce a zalijte studenou vodou tak, aby byla celá ponořená. Přidejte očištěnou a pokrájenou kořenovou zeleninu, kuličky koření a bobkový list
- 2) Osolte a uveďte do varu. Pak plamen snižte a vařte zhruba hodinu a půl, až je maso měkké a snadno se odděluje od kostí. Vpichem jehly do silné části stehna se přesvědčte, že už nevytéká narůžovělá šťáva.
- 3) Nechte slepici ve vývaru vychladnout. Pak ji vyjměte, stáhněte kůži a oddělte maso od kostí. Maso nakrájejte na úhledné kousky.
- 4) V kastrole na másle osmahněte cibuli, důkladně promíchejte. Pět minut smažte na středním plameni, pak přisypte maso, zasypte paprikou a znovu promíchejte. Podlijte vývarem, mírně osolte, přikryjte pokličkou a zhruba deset minut poduste, aby cibule hezky změkla.
- 5) Děrovanou naběračkou vyberte maso a šťávu nechte trochu vysmahnout. Zprašte moukou, osmahněte ji, zalijte dvěma lžicemi studené vody a rozmíchejte na hladkou jíšku. Přilijte smetanu, promíchejte, vraťte maso, krátce povařte, aby byla omáčka jemná a hladká. Pak ji už jen ochutnejte, případně dotáhněte chuť.

Poznámka

str. 39