

Slepice v leču

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 menší slepice
1 lžice sádla
500 g paprikových lusků
400 g rajčat
50 g slaniny
2 cibule
1 lžice mleté sladké papriky
sůl

Postup

Na sádle osmažíme dozlatova 1 jemně nakrájenou cibuli, přisypeme mletou papriku a krátce zamícháme. Podlijeme mírně vodou a do základu vložíme na kousky nakrájenou slepici. Šťávu několikrát vydusíme, až se tuk od ní odděluje, vždy mírně podlijeme. Později můžeme přidat více vody a maso dusit velmi zvolna doměkka.