

# Slepice po indiánsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

- 1 celá slepice
- 1 kg cibule
- 2 menší hlavičky česneku
- 4 – 5 hřebíčků
- 2 lžíce kari koření
- 1 lžička sladké papriky
- 1 střední brambor
- špetka skořice
- sůl
- olej

## Postup

Vykuchanou a opranou slepici dáme povařit do tlakového hrnce a nezapomeneme osolit. Cibuli nakrájíme a podusíme na oleji doměkka. Na dušenou cibuli dáme rozporcovanou slepici, zalijeme vývarem, který zbyl po vaření. Pak přidáme rozkrájený česnek, kari, hřebíček, papriku, můžeme přidat i trochu pálivé. Všechno vaříme až do úplného rozvaření cibule. Nakonec přidáme špetku skořice a zahustíme nastrohaným syrovým bramborem. Jako přílohu podáváme houskový knedlík.