

Slepice na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: mamka

Suroviny

necelá jedna kysaná smetana

masox

sůl

hladká mouka

0,5 lžičky papriky (možno dát i čerstvou papriku)

slepice/kuře

máslo

1 cibule

Postup

Na másle zpěníme cibuli, dáme porce osoleného a opaprikovaného kuřete. Necháme chvíli osahnout, zalijeme vodou a dusíme do měkka. Vody dáme tolik, kolik chceme omáčky, ale vzhledem k porci kuřete. Přidáme masox a na proužky nakrájenou čerstvou papriku. Když je kuře měkké, v trošce vody rozmícháme hladkou mouku a zahustíme. Pro zjemně přidáme na konec smetanu.

Slepice: Slepice se předem uvaří do měkka, svlékne se z kůže a její porce se dají na zpěněnou cibuli. Místo vody použijeme vývar z vaření.

Poznámka

*