

Slepice v kroupách

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Den před vařením tohoto receptu uvaříme očištěnou slepici v tlakovém hrnci. Z měkké a vychladlé slepice opereme maso a na vývaru necháme ztuhnout tuk, který opatrně sebereme a usmažíme na něm do zlatova nadrobno nakrájenou cibuli.

Předem namočené kroupy uvaříme dopoloměkka, osolíme a na usmažené cibuli je spolu s mletou paprikou a slepičím masem dusíme doměkka. Musíme často podlévat vývarem ze slepice.

Hotové jídlo podáváme se zeleninovým salátem.