

Slepice na smetaně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Porce slepice protkneme slaninou, osolíme a opečeme na másle a oleji. Vyjmeme, do tuku přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme ji. Vmícháme mletou papriku, vložíme zpět porce slepice, podlijeme trochou vývaru a dusíme téměř doměkka. Přidáme na dílky nakrájená rajčata a na proužky nakrájené papriky a dodusíme. Nakonec zalijeme smetanou rozmíchanou s moukou, omáčku osolíme a dobře povaříme. Podáváme s těstovinami.