

Slepice s petrželovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg) - Ingredience: 1 slepice (asi

150 g kořenové zeleniny

1 cibule

100 g másla

80 g hladké mouky

3 zrnka pepře

nového koření a badyánu

sůl

čerstvá petrželka

Knedlíčky::

1,5 dl slepičího vývaru

hrubá mouka

1 vejce

1 lžička másla

muškátový oříšek

sůl

Postup

Postup přípravy: Očištěnou slepici dáme vařit s kořením, kořenovou zeleninou, cibulí a solí doměkka. Zvlášť připravíme omáčku z máslové jíšky, kterou zalijeme částí vývaru, ochutíme, prošleháme a vsypeme do ní nakrájenou petrželku. Strouhanku namočíme do vývaru, ochutíme solí, muškátovým květem a spojíme vejcem. Dle potřeby dohustíme hrubou moukou, tvoříme knedlíčky velikosti většího ořechu. Vaříme 5-7 minut ve větším množství vody. Uvařené knedlíčky zvlášť a porcovanou slepici vložíme do hotové omáčky.