

Slepice v bílé omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 cibule - Ingredience: 1 slepice

2 lžíce oleje

2-3 lžíce hladké mouky

2,5 dl sladké nebo zakysané smetany

několik kuliček celého pepře

worchestrová omáčka

citronová šťáva

sůl

Postup

Postup přípravy: Očištěnou slepici rozdělíme na porce. Vložíme ji do osolené vody, přidáme jednu cibuli, několik kuliček pepře a uvaříme doměkka. Vývar přecedíme a maso ze slepice obereme. Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme mouku, osmahneme, zalijeme vývarem a povaříme. Omáčku zjemníme smetanou, zakapeme worchestrovou omáčkou podle chuti okyselíme a osolíme. Do jiného kastrolu dáme obrané maso ze slepice, na které přecedíme omáčku. Podáváme s houskovými knedlíky, dušenou rýží nebo těstovinami. Pro změnu můžeme slepici uvařit s kořenovou zeleninou, kterou po uvaření propasírujeme do omáčky.