

Slepice v pikantní úpravě

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

slepice - Ingredience:

trocha škrobové moučky

3 lžíce oleje

1 pórek

2 papriky

1 feferonka

4 lžíce pikantního kečupu

sladká paprika

pepř

sůl

Postup

Postup přípravy: Slepici očistíme a uvaříme ve slané vodě doměkka (z vývaru lze připravit výbornou polévku)

Maso obereme, nakrájíme na menší kousky a poprášíme škrobovou moučkou. Na pánvi rozehtejeme olej, vmícháme maso, na kolečka pokrájený pórek, nudličky papriky a na mírném ohni společně opékáme.

Vmícháme posekanou feferonku, okořeníme a přidáme kečup. Podlijeme trochou vývaru a krátce podusíme.

Podáváme s dušenou rýží nebo s bramborovými hranolky a obložíme zeleninou.