Zadělávaná slepice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: slepice
sůl
3 lžíce másla
3 lžíce hladké mouky
0,25 l kysané smetany
1 malý květák
1 cibule
muškátový květ
petrželka

Postup

Postup přípravy: Očištěnou slepici rozdělíme na porce, osolíme, podlijeme vřelou vodou a dusíme. Přidáme celou cibuli a koření. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem ze slepice, dobře povaříme, zalijeme smetanou, okořeníme, vložíme slepici a necháme přejít varem. Omáčku můžeme zjemnit kouskem másla. Květák rozebraný na růžičky uvaříme ve slané vodě a okapaný vložíme do hotového pokrmu. Podáváme s houskovým knedlíikem, noky nebo rýží.