

Kremnický perkelt

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

150 g cibule

400 g sterilovaného zeleninového leča

100 g másla

15 g sladké papriky

sůl

Postup

Postup přípravy: Na másle osmažíme kostičky cibule a osolené porce kuřete dozlatova, zaprášíme paprikou. Až se maso paprikou obarví vše zalijeme lečem a za mírného podlévání dusíme asi 45 minut. Poté maso vyjmeme, šťávu dobře prošleháme, až je hladká. Podáváme s haluškami a hlávkovým salátem.