

Kuřecí svíčková.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

500 g kuřecích stehýnek

3 mrkve

1 větší celer

4 cibule

bobkový list

5 kuliček nového koření a celého pepře

1 šlehačka

hl. mouka

olej

sůl.

Postup

Na oleji zpěníme nakrájené cibuli, na hrubo nastrouhanou kořenovou zeleninu, pak do toho základu vložíme osolené kuřecí stehna, bobkový list a koření, podlijeme vodou a pod pokličkou dusíme do měkka. Měkké maso vyjmeme, rovněž také koření, zbytek rozmixujeme nebo propasírujeme, zalijeme trochou vývaru, ve kterém jsme rozmíchali lžící mouky, povaříme, dochutíme citrónovou šťávou, šlehačkou a už jen prohřejeme