

Slepice na paprice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

70 g hl. mouky

100 g cibule

50 g slaniny

2 g soli

1 slepice, 100 g másla

1 l sladké smetany

1 g sl. papriky

pepře

Postup

Slepici rozsekáme na porce, protýkáme slaninou, osolíme a opečeme na másle. Pak slepici vyndáme na zbylém tuku dorůžova osmažíme drobně nakrájenou cibuli, zaprášíme paprikou a zalijeme přiměřeně vodou. Porce slepice dusíme doměkka. Měkké maso vyjmeme, omáčku vysmáhneme až na tuk, zaprášíme moukou, kterou osmáhneme a zalijeme polévkou nebo vodou. Povaříme tak dlouho, až je omáčka zahoustlá, pak přidáme smetanu. Hotovou omáčku protlačíme přes jemný cedník a připravené porce v ní ještě prohřejeme.

Poznámka

Podáváme s noky nebo dušenou rýží.