

Slepice s hořčicovou omáčkou (Jugoslávie)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 očištěná slepice
60 g másla
40 g podle chuti sůl. Omáčka - másla
1 lžíce hl. mouky
2 lžíce hořčice
3 dl kyselé smetany
špetka cukru a soli
1 octa
2 žloutky

Postup

Očištěnou vypranou slepici nakrájíme na porce, osolíme, potřeme olejem a pečeme v troubě za stálého podlévání vlastní šťávou. Z másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku, dobře rozšleháme s vodou (nebo vývarem) a provaříme, pak přidáme hořčici, ocet, smetanu, mírně povaříme, odstavíme a opatrně zašleháme žloutky, pak již nevaříme. Ještě ochutíme solí a cukrem.

Hotovou omáčku přes sítko přecedíme na pečenou slepici a podáváme.