

Slepice zapečená s houbami a smetanou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g sušených hub (nejlépe hřibů)

200 g vařené slepice

100 g másla

1 větší cibule

150 ml kysané smetany

50 g strouhaného sýra

1 lžíce mouky

sůl

pažitka nebo cibulová nat'

Postup

Houby namočíme a uvaříme ,v nevelkém množství vody, do měkka. Těsně před koncem varu je osolíme.

Houby necháme ve vývaru stát 2 - 3 hodiny. Poté je přecedíme, nadrobno posekáme a opečeme na másle.

Stejně tak nadrobno pokrájenou cibuli.

Smícháme cibuli a houby, přidáme k nim na nudličky nakrájenou slepici a rozdělíme do zapékacích misek (podle počtu osob). Zalijeme je smetanou, kterou jsme promíchali v houbovém vývaru, posypeme strouhaným sýrem a do každé misky vložíme malý kousek másla.

Pečeme ve středně horké troubě.

Podáváme teplé s nasekanou pažitkou či cibulovou natí a s tmavým chlebem.