

Slepice po balkánsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

NA VAŘENÍ:

1 slepice

cibule

5 kuliček celého černého pepře

1 bobkový list

nové koření

2 stroužky česneku

kostku slepičího bujónu

sůl

NA PEČENÍ:

250 ml rajčatové dřeně

2 cibule

4-5 stroužků česneku

vývar ze slepice

bazalka

sůl

Postup

Slepici zalijeme vařící vodou a necháme v papinovém hrnci den předem vařit asi 30 minut do poloměkka.

2. Druhý den slepici naporcujeme a dáme na pekáč. Rozmícháme dřeň s pokrájenou cibulí, česnekem, bazalkou, osolíme a nalijeme na slepici. Přidáme trochu vývaru a dáme do trouby péct alespoň na 30 minut. Během pečení porce poléváme. Příloha: těstoviny, rýže.

Poznámka

Doba přípravy: 30 min Doba vaření: 1 hod 0 min