

Zadělávaná slepice

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

slepice

sůl

3 lžíce másla

3 lžíce hladké mouky

0,25 l kysané smetany

1 malý květák

1 cibule

muškátový květ

petrželka □ □

Postup

Očištěnou slepici rozdělíme na porce, osolíme, podlijeme vřelou vodou a dusíme. Přidáme celou cibuli a koření. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem ze slepice, dobře povaříme, zalijeme smetanou, okořeníme, vložíme slepici a necháme přejít varem. Omáčku můžeme zjemnit kouskem másla. Květák rozebraný na růžičky uvaříme ve slané vodě a okapaný vložíme do hotového pokrmu. Podáváme s houskovým knedlíkem, noky nebo rýží.