

Slepice na smetaně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce slepice

20 g slaniny

2 lžíce másla

2 lžíce oleje

2 lžíce hladké mouky

200 g rajčat

200 g paprik

lžička sladké papriky

2 dl smetany

vývar z drůbků

sůl

cibule□□

Postup

Porce slepice protkneme slaninou, osolíme a opečeme na másle a oleji. Vyjmeme, do tuku přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a osmahneme ji. Vmícháme mletou papriku, vložíme zpět porce slepice, podlijeme trochou vývaru a dusíme téměř doměkka. Přidáme na dílky nakrájená rajčata a na proužky nakrájené papriky a dodusíme. Nakonec zalijeme smetanou rozmíchanou s moukou, omáčku osolíme a dobře povaříme. Podáváme s těstovinami.