

Slepice po selsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

tymiánu

50 g slaniny

lžíce hladké mouky

bobkový list

1 slepice

1 cibule

sůl

2 dcl červeného vína

olej

Ingredience::

2 dcl zakysané smetany

100 g žampionů

5 stroužků česneku

Postup

Postup přípravy: Slepici uvaříme v mírně osolené a naporcujeme. Česnek utřeme se solí, pepřem a jednotlivé porce potřeme. Na oleji rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, osmažíme na kolečka nakrájenou cibuli, vložíme porce slepice, podlijeme a pod poklicí dusíme doměkka. Potom maso vyjmeme, vzniklou šťávu zalijeme vínem, přidáme na plátky nakrájené žampiony a koření. Povaříme a zahustíme smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku. Vložíme slepici a v omáčce dodusíme.