

Paprikáš ze slepice



Obtížnost:  

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 1

441 kalorií , 0 g cukrů , 10 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/paprikas-ze-slepice>

Příprava

Slepici uvaříme v osolené vodě doměkka. Mezitím na slatině zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli, jakmile začne zlátnout, přidáme papriku a zamícháme. Mírně podlijeme vývarem, dvěma lžícemi octa a osolíme. Vaříme na mírném plameni, aby se cibule rozvařila a paprika rozvinula chuť a vůni. Uvařenou slepici zbavíme největších kostí a naporcujeme. Vložíme do cibulového základu, podlijeme a za občasného obracení 20 minut zvolna dusíme. Zahustíme smetanou rozmíchanou s moukou a povaříme za stálého míchání.

Ingredience

- ✓ 1 ks slepice
- ✓ 40 g slaniny
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 1 svazek cibule
- ✓ 1 lžíce mleté papriky
- ✓ 200 ml zakysané smetany
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ drůbeží vývar
- ✓ ocet dle potřeby
- ✓ sůl dle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Drůbež a králík

