

Slepice pro děti



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 25min , Porce: 4

8 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/slepice-pro-deti>

Příprava

Slepici opláchneme a naporcujeme na menší kousky. V hrnci osmahneme cibulku. V témže hrnci opečeme ze všech stran i kusy slepice. Podlijeme vařící vodou, osolíme, přidáme bobkový list, nové koření a celý pepř. Nakonec zaprášíme sladkou paprikou a za stálého podlévání dusíme pod pokličkou. Když je slepice měkká, zaprášíme ji instantní jíškou, necháme přejít varem a přilijeme smetanu, kterou necháme dobře prohřát, ale už nevaříme. Jako přílohu podáváme knedlíky, rýži nebo těstoviny.

Ingredience

- ✓ 1 slepice
- ✓ 50 ml smetany na vaření
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžíce sladké mleté papriky
- ✓ 2 ks bobkových listů
- ✓ 3 kuličky pepře
- ✓ 5 kuliček nového koření
- ✓ instantní světlá jíška
- ✓ olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Klasika, Děti do 5 let, Hlavní chod