

Slepice s houbovou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

582 kalorií , **1 g** cukrů , **42 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/slepice-s-houbovou-omackou>

Příprava

Slepici dáme do hrnce (nebo papiňáku) s osolenou vodou a vaříme pod pokličkou. Mezitím si nakrájíme zeleninu na větší kousky. Asi po půl hodině přidáme kořenovou zeleninu a nakrájené houby (můžou být i sušené). Vaříme pokud maso není měkké. Nepodléváme, aby vývar nebyl zředěný. Jakmile je slepice měkká tak ji vyndáme a maso obereme. Na pánvičce si z másla a mouky připravíme zlatavou jíšku, kterou přidáme za stálého míchání do vývaru. Ještě chvíli povaříme a nakonec přidáme obrané maso a dochutíme solí.

Tip k receptu

Můžeme nastrohat i trošku muškátového oříšku.



Ingredience

- 1 slepice
- 100 g hub
- 1/2 celeru
- 1 kořenová petržel
- 50 g hladké mouky
- 50 g másla
- 1/2 lžičky soli
- 1 l vody

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod