

Slepice, co chutná našim dětem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- paprika sladká mletá 1 lžíce
- slepice 1 ks
- cibule 1 ks
- smetana 50 ml
- pepř 1 špetka
- nové koření 5 kulička
- bobkový list 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Slepici opláchneme pod tekoucí vodou a naporcujeme na menší kousky, ze kterých budou jednotlivé porce.

V hrnci rozpálíme olej a osmahneme nakrájenou 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 nakonec přilijeme smetanu, kterou necháme dobře prohřát, ale už nevaříme. Jako přílohu podáváme knedlík, rýži nebo těstoviny.

