Dušení holubi s mrkvovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 50 g
- cibule 1 ks
- holub 4 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- smetana 0.25 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté holubi osolíme.Uzenou slaninu rozškvaříme,přidáme připravené holuby,opečeme,podlijeme horkou vodou a pod pokličkou dusíme doměkka.Zatím na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli,přidáme očištěnou a nastrouhanou mrkev,ochutíme vegetou a pepřem,osmažíme,podlijeme a dusíme.Když je mrkev téměř měkká.přidáme smetanu,ve které jsme rozšlehali hladkou mouku.Promícháme a ještě krátce povaříme.Holuby vykostíme,nakrájíme na menší kousky a vložíme do mrkvové omáčky.