

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.