

Slepičí žgvacet

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 1.5 dl
- cibule 3 ks
- slepice 1 kg
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- rajče 3 ks
- bílé víno 1 dl
- česnek 2 stroužek
- majoránka 1 ks
- bazalka 1 ks
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Slepici nakrájíme na menší kousky a opečeme na oleji dozlatova.

Cibuli nakrájíme nadrobno, přidáme ke slepici, promícháme, osolíme, opeříme a přidáme spařená, oloupaná a na kostičky nakrájená rajčata. Slepíčí žgvacet dusíme, až vysmahne tekutina. Pak směs zaprášíme moukou, promícháme a zalijeme vodou, aby maso bylo zakryté. Přidáme majoránku a bazalku, přilijeme víno a slepičí žgvacet dodusíme na mírném ohni doměkka.

Slepičí žgvacet podáváme s těstovinami.