

Huťka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- slepice 1 ks
- máslo 4 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- cibule 1 ks
- strouhaný křen 2 lžíce
- jemně nasekaný kopr 2 lžíce
- smetana 1 hrnek
- sůl 1 špetka
- vývar 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Naporcovanou slepici osolíme, opepříme a opečeme na másle. Přidáme drobně nakrájenou cibuli, zalijeme vývarem a dusíme pod pokličkou. Měkkou slepici vyjmeme, šťávu zahustíme, zalijeme smetanou, přidáme křen a sekaný kopr a povaříme.