

# Paprikáš ze slepice



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 1

**441** kalorií , **0 g** cukrů , **10 g** tuků , **7 g** bílkovin

**Autor:** bookmen

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/paprikas-ze-slepice>

## Příprava

Slepici uvaříme v osolené vodě doměkka. Mezitím na slanině zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli, jakmile začne zlátnout, přidáme papriku a zamícháme. Mírně podlijeme vývarem, dvěma lžícemi octa a osolíme. Vaříme na mírném plameni, aby se cibule rozvařila a paprika rozvinula chuť a vůni. Uvařenou slepici zbavíme největších kostí a naporcujeme. Vložíme do cibulového základu, podlijeme a za občasného obracení 20 minut zvolna dusíme. Zahustíme smetanou rozmíchanou s moukou a povaříme za stálého míchání.

## Ingredience

- 1 ks slepice
- 40 g slaniny
- 2 lžíce oleje
- 1 svazek cibule
- 1 lžíce mleté papriky
- 200 ml zakysané smetany
- 1 lžíce hladké mouky
- drůbeží vývar
- ocet dle potřeby
- sůl dle potřeby

## Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Drůbež a králík

