Slepice na krupici

Ingredience

- 1 slepice (případně kuře, slepice je lepší)
- mléko — 1 l
- 25 dkg hrubé krupice
- vejce — 5
- 5 velkých stroužků česneku
- 15 až 20 kuliček nového koření

Postup

Slepici i s tukem uvaříme se zeleninou jako na polévku. Maso obereme a rozložíme na pekáč. Mastné z polévky sebereme a dáme do kastrůlku, přidáme namačkaný česnek a roztlučené nové koření. Zahřejeme, přelijeme tím maso a necháme v troubě rozpálit. V mouce rozkvedláme celá vejce, osolíme, přidáme krupici a zamícháme. Přelijeme tím maso v pekáči a pečeme cca 20 až 30 minut. Vypadá to, ale není, jako koláč.

Zdroj: cilka.eu