

Slávky na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- olivový olej 3 lžíce
- suché bílé víno 500 ml
- očištěné slávky 1 kg
- nasekaná petrželka 3 lžíce
- pepř černý mletý 1 špetka
- sůl 1 špetka
- česnek 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 2

Postup:

Ve velké pánvi na olivovém oleji trochu opečeme plátky česneku a přilijeme víno. Směs přivedeme k varu.

Slávky, které se při zaklepání otevřou, vyhodíme, zbylé dáme na pánev. Přikryjeme poklicí a vaříme při mírné teplotě 4-5 minut, občas pánvi zatřese. Po této době by měly být všechny slávky otevřené. Ty, které se neotevřely, vyhodíme. Velké síto vyložíme utěrkou a slávky scedíme. Vývar zachytíme a v kastrůlku přivedeme k varu. Osolíme, opepříme a vmícháme petržel. Přelijeme přes slávky.