

Slávky na červeno

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mušle (slávky jedlé) 250 g
- cibule 1 ks
- červené víno 1 dl
- kečup 4 lžíce
- práškový cukr 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- mletý pepř 1 špetka
- zelená petrželka 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Ve WOKu rozehtřejete olej, drobně nakrájenou cibuli orestujete, vložíte mušle, prudčeji opečete a zmírníte oheň. Přilijete červené víno, osolíte, opepříte, přidáte kečup a lžici cukru. Za častého míchání dusíte doměkka. Před dokončením vmíchejte do směsi lžici drobně nasekané petrželky a pokrm můžete zjemnit lžicí másla.