

Slepice na hroznovém víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- slepice 1 ks
- máslo 4 lžíce
- citron 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- cibule 1 ks
- tavený sýr 1 ks
- smetana 0.5 hrnek
- hroznové víno 1 miska

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Slepici uvaříme ve slané vodě do poloměkka. Drobně nakrájenou cibulku osmažíme na másle, slepičí porce pokapané citronovou šťávou prudce opečeme, osolíme, opepříme, podlijeme a dusíme do měkka. Porce slepice vyjmeme, ve šťávě rozpustíme tavený sýr, přilijeme smetanu, zahustíme moukou, přidáme kuličky hroznového vína a ještě povaříme. Slepici v omáčce prohřejeme a podáváme.