

Slepice nastudeno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Slepice 1 ks
- Sójová omáčka 4 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Bílé víno suché 1 dl
- Slepíčí vývar 0.5 dl
- Červený olej 2 lžíce

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slepici rozvaříme do "úplného bezvědomí", stranou dáme kosti a kůži a maso natrháme na nudličky až nitky. Přidáme 4 polévkové lžíce sójové omáčky, 1 lžici plnotučné hořčice, 2 lžíce červeného oleje, 1dl bílého suchého vína a přidáme trochu slepičího vývaru. Vše dobře promícháme a dáme uležet do chladu. Nejlepší je jí nechat uležet do druhého dne.

Jako přílohu volíme chléb, pečivo, rýži

Poznámka:

Červený olej vytvoříme tak, že olej a chilli zahřejeme do pěny, nesmí projít varem. Stáhneme z ohně,

vmícháme trochu sladké mleté papriky a odstavíme. Po 10 minutách přecedíme přes jemné sítko.