Slepice na červeném víně

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: **6**

871 kalorií , **1 g** cukrů , **75 g** tuků , **8 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/slepice-na-cervenem-vine

Příprava

Sliepku rozdelíme na porcie, natrieme soľou zmiešanou s korením a paprikou. Odložime do chladu aspoň na 1 hodinu. Obalíme v múke a zo všetkých strán opekame na masle asi 5-10 minút. Vyberieme. Na výpeku orestujeme na kocky pokrájanú slaninu, ošúpané celé šalotky, na štvtrky pokrájané šampiňóny. Vyberieme. Mäso vložíme do výpeku, pridáme bobkové listy, tymian, prelisovaný cesnak, zalejeme červeným vínom a vývarom. Dusíme pod pokrievkou asi 60 minút. Pridáme šalotku, šampiňóny a dusíme ďalších 20 minút. Mäso vyberieme. Výpek dochutíme tymianom a korením. Zahustíme maizenou a krátko povaríme.

Tip k receptu

Podávame s ryžou. Čas dusenia je len orientačný, podľa tvrdosti mäsa.

Ingredience

- 1 mladá středně velká slepice cca 1500 g
- 250 g šalotek
- 250 g žampionů
- 120 g uzené slaniny
- 250 ml červeného vína
- 6 lžíc másla
- 3 lžíce hladké mouky
- 2 bobkové listy
- 3 stroužky česneku
- 150 ml drůbežího vývaru
- 1 lžíce škrobové moučky
- 1 lžička tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 1 lžička mleté sladké papriky
- sůl podle potřeby
- špetka cayenského pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Klasika, Rodina, Hlavní chod