

Tučná slepice na víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

INGREDIENCE::

sůl
citrónová šťáva
sklenka červeného vína
ocet
petrželka
1 slepice
pepř
100 g másla
300 g rajčat
cibule
vývar
1 lžíce rajčatového protlaku

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Tučnou slepici opereme, osušíme a naporcujeme. Na másle ze všech stran dočervena opečeme a vyjmeme. Na zbylém tuku osmahneme nasekanou cibuli, přidáme rajčatový protlak, pepř, víno, trochu octa a vývar. Povaříme, vložíme porce masa a dusíme doměkka. Před koncem přidáme kolečka rajčat, Zakapeme citrónovou šťávou a podle chuti dosolíme. Porce na talířích přelijeme šťávou, obložíme rajčaty a posypeme nasekanou petrželkou. Podáváme s dušenou rýží.