

Slepice v červeném oleji

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg celá slepice

2 lžice sojové omáčky

1 lžice červeného oleje

1 lžice plnotučné hořčice

100 ml bílého vína

100 ml vývaru

sůl

pepř

rýže

Postup

Slepici necháme vařit do měka. Po vychladnutí stáhneme z kůže a obereme maso. Roztrháme na menší kousky a smícháme se sojovou omáčkou, červeným olejem, hořčicí a bílým vínem. Ochutíme solí, pepřem a pokud je potřeba, rozředíme vývarem. Podáváme s rýží, nebo s chlebem.