

Slepice na hroznovém víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

1 slepice

4 lžíce másla

1 tavený sýr

sůl

pepř

1 cibule

0,5 hrnku smetany

hroznové víno

Postup

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