

Slepice na víně se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 slepice
150 g anglické slaniny
1 cibule
300 ml červeného vína
6 žampionů
hladká mouka
bobkový list
tymián
celerová nať
pórek
sůl
olej

Postup

Nakrájenou slaninu rozškvaříme a přidáme nakrájenou cibuli. Mírně opečeme, vložíme naporcovanou, osolenou slepici, opečeme a přidáme bylinky. Podlijeme vínem, trochou vody a dáme dusit. Hotové porce vyjmeme a šťávu zahustíme. Zalijeme vodou a krátce provaříme. Hotovou omáčku procedíme. Nakrájené žampiony podusíme, vložíme do omáčky a provaříme. Jednotlivé kousky slepice přelijeme omáčkou a podáváme s vařenými bramborami.