

Slepice v červeném oleji

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 celá slepice cca 1kg
2 lžíce sojové omáčky
1 lžíce červeného oleje
1 lžíce plnotučné hořčice
100 ml bílého vína
100 ml vývaru
sůl
pepř
rýže

Postup

Slepici necháme vařit do měkka. 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.