

Slepičí řízky dušené v bílém víněWaterlo

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g slepičích řízků

1 cibule

1 řapíkový celer

1 pórek

1 mrkev

bílé víno

citron

hřebíček

pepř

petržel

bobkový list

tymián

sůl

Postup

Slepičí řízky jemně naklepeme, pokapeme citronovou šťávou a vložíme do malého hrnce. Přidáme jemně pokrájený celer, pórek, mrkev, cibuli a petrželku. Lehce zalijeme bílým vínem a troškou vody. Přidáme bobkový list, tymián, hřebíček, pepř a sůl. Společně povaříme a měkké řízky vyjmeme. Na talíř podáváme společně s dušenou zeleninou. Jako přílohu doporučujeme rýži vařenou v páře.