

Slávky na víně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 12min
Celkový čas: 32min , Porce: 2

142 kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/slavy-na-vine>

Příprava

Čerstvé slávky očistíme kartáčkem. Použijeme jen zavřené! Na wok pánev přidáme olivový olej a česnek. Krátce orestujeme, přidáme mořskou sůl, pepř, lžičku kopru, slávky, podlijeme 300 ml kvalitním bílým vínem. Dusíme zvolna pod pokličkou cca 5 minut. Odkryjeme a lehce nadhodíme, aby se slávky otočily, ale nerozbily . Přidáme 50 ml zbylého vína a necháme ještě 5-6 minut dojít tak, aby se slávky otevřely. Hotové slávky pokapeme limetkovou a citronovou šťávou. Protřepeme v pánvi a servírujeme s pečivem.

Ingredience

- 500 g slávky jedlé
- 350 ml bílého vína
- 1 stroužek česku
- špetka mořské soli
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžička limetové šťávy
- 1 lžička kopru
- 1 lžička citronové šťávy

Kategorie

Ryby a dary moře, Exotika, Něco extra,
Labužník, Hlavní chod

